

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 482 V01</b> <i>Validation : 28/05/2021</i> ----- page 1/3
	<i>Condrieu / Cornas / Côte Rôtie /          Saint-Joseph / Saint-Péray</i>	

VERSION APPROUVEE LE 2 JUIN 2021

**PLAN DE CONTRÔLE**

***CONDRIEU / CORNAS / CÔTE RÔTIE  
 / SAINT-JOSEPH / SAINT-PÉRAY***

***Appellation d'Origine***



<b>Date de validation par CERTIPAQ</b>	<b>Date d'approbation par l'I.N.A.O.</b>
28 mai 2021	

	<b>PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>PC AO 482 V01</b> Validation : 28/05/2021
	<b>Condrieu / Cornas / Côte Rôtie / Saint-Joseph / Saint-Péray</b>	----- <b>page 2/3</b>

## PREAMBULE

Le présent document s'inscrit dans le cadre de la fusion-absorption entre l'OIVR et CERTIPAQ.

### **⇒ Changement de l'organisme de contrôle :**

L'Organisme Certificateur CERTIPAQ est une Association déclarée qui relève de la Loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901. Il est agréé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.

Par ailleurs, CERTIPAQ est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme d'accréditation en vigueur (*Accréditation Cofrac n° 5-0057, Certification de Produits et services, Liste des sites accrédités et portée disponibles sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)*).

A partir du 1<sup>er</sup> juin 2021, date prévue de la fusion-absorption effective d'OIVR et CERTIPAQ, la certification des appellations Condrieu, Cornas, Côte Rôtie, Saint-Joseph et Saint-Péray telle que définie dans le document ci-après sera sous la responsabilité de la nouvelle entité, conservant le nom de CERTIPAQ.

### **⇒ Changement du système de contrôle :**

Le contrôle de ces cahiers des charges qui était jusqu'à présent géré sous le système de l'inspection (intervention d'un Organisme d'Inspection) sera – à partir du 1<sup>er</sup> juin 2021 - géré sous le système de la certification (intervention d'un Organisme de Certification).

### **⇒ Plan de contrôle - Avenant au plan d'inspection :**

Le présent document constitue le plan de contrôle, défini par l'Organisme Certificateur CERTIPAQ, relatif aux cahiers des charges AOC « Condrieu » / « Cornas » / « Côte Rôtie » / « Saint-Joseph » / « Saint-Péray ».

Le présent plan de contrôle est constitué du plan d'inspection de l'OIVR complété d'un avenant à ce plan d'inspection permettant notamment le basculement de l'inspection vers la certification.

Dans le cadre de la fusion-absorption entre l'OIVR et CERTIPAQ, CERTIPAQ a procédé, le 28 mai 2021, à la validation du présent plan de contrôle. Cette validation sera effective dans son application au 1<sup>er</sup> juin 2021.

### **Dispositions transitoires :**

#### **Concernant les ODG :**

Dans le cadre de la fusion CERTIPAQ-OIVR et du passage de l'Inspection vers la Certification, les ODG Syndicat des vignerons de l'AOC Condrieu, Syndicat des vignerons de l'AOC Cornas, Syndicat des vignerons de Côte Rôtie, Syndicat des vignerons de l'AOC Saint-Joseph et Syndicat des viticulteurs de Saint-Péray sont réputés admis par Certipaq si les trois conditions ci-dessous sont réunies :

- ils sont reconnus ODG par l'INAO pour les cahiers des charges AOC « Condrieu », « Cornas », « Côte Rôtie », « Saint-Joseph », « Saint-Péray,
- ils ont fait l'objet d'un suivi sur leurs missions mises en œuvre dans le cadre du plan d'inspection sous le précédent OI,

- l'analyse, par CERTIPAQ, des données transmises par le précédent OI et l'INAO, conformément à la Circulaire « INAO-CIRC-2010-04 », permet de conclure à la reconnaissance d'admission des ODG.

Si l'une des conditions ci-dessus n'est pas respectée, CERTIPAQ décide des actions complémentaires à mener en vue de l'admission des ODG, conformément aux dispositions de la procédure en vigueur.

**Concernant les opérateurs :**

Sans préjudice de toute analyse de risque ayant mis en avant une nécessité d'effectuer certains contrôles, à la date de l'entrée en vigueur du présent plan de contrôle, tout opérateur bénéficiant d'une habilitation en cours délivrée par la direction de l'INAO est réputé habilité par l'organisme certificateur en charge dudit plan de contrôle.

A la même date, toute procédure en cours à l'encontre d'un opérateur défaillant est prise en charge par l'organisme certificateur et poursuivie au vu des dispositions du plan de contrôle. Toutefois, les mesures de traitement des manquements prévues dans le plan de contrôle ne s'appliquent pas si elles sont plus sévères que celles définies dans la grille de traitement des manquements annexée au plan d'inspection, lesquelles demeurent alors applicables aux manquements constatés avant l'entrée en vigueur du plan de contrôle.

Sont notamment considérées comme des procédures en cours, le traitement des informations transmises par les ODG suite au contrôle interne, le suivi des anomalies et manquements constatés par l'organisme d'inspection, le suivi des mesures correctives ou correctrices dans les délais fixés par l'INAO, les contrôles supplémentaires et toute autre mesure de traitement des manquements notifiés par l'INAO ainsi que les recours en instance de traitement auprès de l'organisme d'inspection.

Les délais attendus de mise en conformité des opérateurs pourront être modulés par le Comité de Certification notamment en fonction du contexte et de la grille de traitement des manquements du précédent plan d'inspection.



VERSION APPROUVEE LE 14 NOVEMBRE 2019

**CRUS SEPTENTRIONAUX DES COTES DU RHONE  
(AOC CONDRIEU, CORNAS, COTE ROTIE,  
SAINT JOSEPH, SAINT PERAY)**

**PLAN D'INSPECTION  
[VERSION 05]**

**Vu** le code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L. 642-2., L. 642-3, L. 642-27, L. 642-31 à L. 642-33, R. 642-39, R.642-46, R. 642-56 à R. 642-60,

**Vu** la proposition de l'Organisme d'Inspection Viticole de la Vallée du Rhône représenté par son Directeur André de la BRETESCHE,

Vu l'avis du Syndicat de l'AOC Condrieu représenté par son Président Christophe PICHON,

Vu l'avis du Syndicat de l'AOC Cornas représenté par sa Présidente Anne COLOMBO,

Vu l'avis du Syndicat de l'AOC Côte Rotie représenté par ses Co-présidents Christophe SEMASKA et Mickaël GERIN,

Vu l'avis du Syndicat des vignerons de l'AOC Saint Joseph représenté par son Président Joël DURAND,

Vu l'avis du Syndicat de l'AOC Saint Péray représenté par son Président Benoît NODIN,

VERSION	DATE	PRINCIPALES EVOLUTIONS	APPROBATION
00	09/07/08	Création du plan d'inspection	
01	22/06/09		Avec réserves le 29/06/09
02	22/04/10		Le 19 janvier 2011
03	07/05/14	Modalités de l'identification et de l'habilitation, Mise en place du contrôle Produit post-mise	
04	12/07/16	Rédaction d'un plan commun aux 5 AOC Suppression AOC Crozes Hermitage Plan séparé pour AOC Hermitage	
05	28/09/18	Obligation de traitement des plants à l'eau chaude pour l'AOC Cornas	

**SOMMAIRE**

<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>3</b>
<b>I. CHAMP D'APPLICATION - SCHEMA DE VIE .....</b>	<b>4</b>
<b>II ORGANISATION DES CONTROLES.....</b>	<b>6</b>
A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS .....	6
1) Identification et habilitation d'un nouvel opérateur	6
2) Modifications d'Identification et d'Habilitation d'un opérateur déjà habilité.	8
3) Refus, retrait ou suspension d'habilitation	9
B- CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS.....	10
1) Autocontrôle	10
2) Contrôle interne	10
3) Contrôle externe	11
C- EVALUATION DE L'ODG .....	14
D- REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT .....	15
<b>III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES .....</b>	<b>17</b>
A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES NOUVEAUX OPERATEURS .....	17
B - CONDITIONS DE PRODUCTION.....	19
C – RECOLTE.....	20
D - VINIFICATION - ELABORATION .....	22
E - CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE.....	23
F - CONTROLE DU PRODUIT .....	23
G - OBLIGATIONS DECLARATIVES.....	24
H - EVALUATION DES ODG .....	25
<b>IV MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES .....</b>	<b>27</b>
A - AUTOCONTROLE.....	27
B- CONTROLE INTERNE .....	27
C- CONTROLE EXTERNE.....	27
1) Déclenchement du contrôle	27
2) Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôles	27
3) Détermination de la pression minimale de contrôle	28
4) Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements	28
5) Contrôle en continu : Conditions et modalités de prélèvements	30
6) Incohérences constatées lors du prélèvement	31
7) Préparation des échantillons aux examens organoleptiques et analytiques	31
8) Examen analytique	32
9) Examen organoleptique	32
<b>V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS.....</b>	<b>34</b>
A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTRÔLES INTERNES .....	34
B – CONTRÔLES EXTERNES .....	34
1) Rapport d'inspection de l'organisme d'inspection	34

## **INTRODUCTION**

Ce plan d'inspection définit les modalités de contrôle du cahier des charges des AOC concernées. Il permet de s'assurer du bon respect de l'origine des produits, des dispositions relatives à la production, la transformation, l'élaboration et le conditionnement des produits et de vérifier la conformité des produits dans chacune de ces Appellations.

Ce plan d'inspection est présenté par l'Organisme d'Inspection viticole de la Vallée du Rhône (OIVR).

**Les points spécifiques de chaque AOC sont signalés par les initiales suivantes :**

**Condrieu : C**

**Cornas : CS**

**Côte Rotie: CR**

**Saint Joseph: SJ**

**Saint Péray: SP**

## I. CHAMP D'APPLICATION - SCHEMA DE VIE

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTRÔLER
IMPLANTATION DU VIGNOBLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aire géographique + aire parcellaire délimitée</li> <li>- Traitement des plants à l'eau chaude (CS)</li> <li>- Encépagement</li> <li>- Règles de proportion à l'exploitation (CR, SJ)</li> <li>- Densité de plantation</li> </ul>
CONDUITE DU VIGNOBLE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taille</li> <li>- Palissage et hauteur de feuillage et hauteur échalassage</li> <li>- Charge maximale moyenne à la parcelle</li> <li>- Pourcentage de pieds morts ou de manquants</li> <li>- Etat cultural (état sanitaire, entretien sol)</li> <li>- Autres pratiques culturales (Entretien des éléments structurants les parcelles/ Maîtrise végétation spontanée)</li> <li>- Paillage plastique (CS)</li> <li>- Irrigation Utilisation de boues et de compost</li> <li>- Parcelles totalement vendangées</li> <li>- Entrée en production des jeunes vignes</li> </ul>
RECOLTE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Récolte manuelle/ Transport vendanges (C, CS, CR, SJ)</li> <li>- Maturité / Richesse minimale en sucres</li> <li>- Rendement</li> <li>- Tries successives (C.)</li> </ul>
VINIFICATION	VINIFICATEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aire de proximité immédiate + aire géographique</li> <li>- Pratiques œnologiques et traitements physiques</li> <li>- Matériel interdit</li> <li>- Obligation d'analyse et normes analytiques</li> <li>- Capacité de cuverie</li> <li>- Entretien chai et matériel</li> <li>- Conformité analytique et acceptabilité organoleptique</li> <li>- Assemblage des cépages en vinification (CR, SJ)</li> </ul>
CONDITIONNEMENT	CONDITIONNEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obligation d'analyse et normes analytiques</li> </ul>

CONSERVATION STOCKAGE		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caractéristiques du conditionnement et du bouchage (CS)</li> <li>- Acceptabilité organoleptique et conformité analytique</li> <li>- Date de mise en marché à destination du consommateur</li> <li>- Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés</li> <li>- Entretien lieu stockage et matériel</li> </ul>
--------------------------	--	--

### AOC SAINT PERAY VIN MOUSSEUX – SPECIFICITES DU SCHEMA DE VIE

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTROLER
ELABORATION	VINIFICATEUR ELABORATEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aire de proximité immédiate spécifique</li> <li>- Prise de mousse par seconde fermentation en bouteilles</li> <li>- Date du tirage en bouteilles pour la prise de mousse</li> <li>- Analyse réalisée lors du tirage en bouteilles</li> <li>- Durée minimale d'élevage après tirage en bouteilles</li> </ul>
CONDITIONNEMENT	CONDITIONNEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nature des bouteilles utilisées pour la commercialisation</li> </ul>

### AOC CONDRIEU SUPERIEUR 45 G/L

ETAPE	OPERATEUR	POINTS A CONTROLER
RECOLTE	PRODUCTEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tries successives</li> <li>- Richesse minimale en sucres</li> </ul>

## II ORGANISATION DES CONTROLES

Le plan d'inspection est adressé aux ODG qui doivent le mettre à disposition des opérateurs concernés.

### A- IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

#### 1) Identification et habilitation d'un nouvel opérateur

Tout nouvel opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit à appellation d'origine est tenu de déposer auprès de l'organisme de défense et de gestion (ODG) une déclaration d'identification en vue de son habilitation à exercer son activité dans l'appellation d'origine concernée.

La déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

Toute structure changeant de numéro SIRET ou de numéro CVI est considérée comme un nouvel opérateur, à l'exception des modifications mineures prévues au point 2.2

##### a) La déclaration d'identification

L'identification d'un opérateur s'effectue auprès de l'ODG sur une déclaration d'identification validée par l'INAO.

Ce formulaire est mis à disposition par l'ODG sur simple demande.

La déclaration d'identification mentionne notamment les coordonnées de l'opérateur, les activités pour lesquelles il souhaite être habilité, et un acte d'engagement signé.

L'opérateur s'engage à :

- respecter les conditions de production fixées dans les cahiers des charges,
- réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes (facultatif pour les opérateurs non membres de l'ODG) et externes prévus par le présent plan d'inspection,
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés,
- accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités,
- informer l'ODG de toute modification le concernant ou affectant son outil de production.

Les pièces suivantes doivent être jointes à la déclaration d'identification :

Activités	Pièces à joindre
Producteur de raisins	- Casier Viticole (CVI) à jour datant de moins de 3 mois - Pour les bailleurs, fournir le détail des parcelles en métayage ainsi que le(s) nom(s) et coordonnées du (des) métayer(s) - Pour les métayers, fournir le détail des parcelles

	en métayage ainsi que le(s) nom(s) et coordonnées du (des) bailleur(s)
Vinificateur, Vendeur de vin en vrac,	Plan de cave indiquant les numéros et volumes de l'ensemble des contenants

La déclaration d'identification ne peut être enregistrée par l'ODG que dûment complétée, signée et accompagnée de l'ensemble des pièces jointes demandées.

En cas de déclaration incomplète, l'ODG appliquera les modalités prévues à cet effet et décrites dans les documents internes de l'ODG et indiquera notamment à l'opérateur les éléments manquants nécessaires au traitement de sa demande.

### ***b) Dates limites de dépôt de la déclaration d'identification***

Pour que l'opérateur puisse être habilité à exercer ses activités dans les meilleurs délais et notamment pour la prochaine récolte pour les producteurs de raisins et les vinificateurs, les échéances suivantes doivent impérativement être respectées.

<b>Activités</b>	<b>Date limite de dépôt à l'ODG de la déclaration d'identification complète</b>
Producteur de raisins ou de mouts	1 <sup>er</sup> juin précédant la récolte
Vinificateur	1 <sup>er</sup> août précédant la récolte,
Vendeur de vin en vrac non vinificateur	1 mois avant la première retraitaison
Conditionneur	1 mois avant le premier conditionnement

Pour les cas particuliers de création de structure, de reprise ou d'achat après le 1<sup>er</sup> juin, les dossiers devront être accompagnés de justificatifs démontrant l'impossibilité de s'identifier avant la date butoir.

### ***c) Contrôle d'habilitation***

L'ODG dispose de 10 jours pour enregistrer et transmettre la déclaration d'identification complète à l'OIVR, y compris les annexes.

Le contrôle documentaire et sur site sera réalisé par l'OIVR. Il portera sur l'ensemble des activités, sur le respect des conditions structurelles de production.

#### Nouvel Opérateur avec au moins l'activité Producteur de raisins

L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport sur la base des documents fournis et du contrôle documentaire et sur site dans les trois mois qui suivent la transmission par l'ODG de la demande d'identification complète et, au plus tard, le 15 août de l'année de dépôt de la demande d'identification.

Le contrôle sur le terrain portera a minima sur 30% des surfaces de l'exploitation.

Pour les vignes ayant fait l'objet d'un contrôle externe, en l'absence de tout manquement structurel relevé dans le vignoble au cours des 5 années précédentes, le contrôle d'habilitation sera documentaire sur la base des rapports de contrôle déjà émis sur l'outil de production

Le contrôle est documentaire et sur site. Il portera sur l'ensemble des activités demandées, sur le respect des conditions structurelles de production.

#### Nouvel Opérateur sans l'activité Production de raisins

L'ODG transmet le dossier complet à l'OIVR pour un contrôle systématique, documentaire et sur site, sitôt la déclaration d'identification enregistrée. Le contrôle est réalisé par l'OIVR.

L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport sur la base des documents fournis et du contrôle documentaire dans le mois qui suit la transmission par l'ODG de la demande d'identification et, au plus tard, le 15 août de l'année de dépôt de la demande d'identification. Un contrôle sur site des conditions structurelles et annuelles est effectué avant le 31 décembre de l'année de dépôt de la demande d'identification.

En ce qui concerne l'activité de conditionnement, l'habilitation d'un opérateur dans une AOC vaut habilitation dans toute autre AOC si les règles structurelles relatives au conditionnement sont compatibles.

Les modalités de ces contrôles (points contrôlés, méthodologies, fréquences) sont décrites au chapitre III.

#### ***d) Décisions d'habilitation***

A l'issue de ces contrôles, l'habilitation des opérateurs est délivrée par le directeur de l'INAO sur la base des rapports d'inspection de l'organisme d'inspection.

Le directeur de l'INAO :

- Soit inscrit l'opérateur sur la liste des opérateurs habilités,
- Soit lui notifie un refus d'habilitation motivé. L'INAO en informe l'ODG et l'OIVR.

L'habilitation mentionne les activités sur lesquelles elle porte.

L'habilitation pour la vinification vaut également pour l'activité Vente de vin en vrac.

L'habilitation pour le conditionnement vaut également pour l'activité de vente à la tireuse.

La liste des opérateurs habilités est mise à jour par l'INAO et transmise à l'ODG et à l'organisme d'inspection.

Elle est consultable auprès de l'ODG, de l'OIVR et des services de l'INAO.

## **2) Modifications d'Identification et d'Habilitation d'un opérateur déjà habilité.**

L'opérateur habilité est tenu d'informer l'ODG de toute modification concernant notamment ses coordonnées, ses activités ou les règles structurelles affectant son outil de production par rapport aux éléments contenus dans sa déclaration d'identification initiale.

A cet effet, il remplit une déclaration d'identification modificative et transmet les pages modifiées ainsi que les pièces à joindre à l'ODG.

L'ODG détermine le niveau des modifications selon les critères définis ci-après.

### **2.1 – Modifications majeures**

Les modifications majeures font l'objet d'une procédure de contrôle identique à la procédure d'habilitation d'un nouvel opérateur pour l'activité et l'appellation concernée.

Activités de l'opérateur	Modifications majeures
Toutes activités	Ajout d'une nouvelle activité (sauf vente en vrac ou vente à la tireuse)
Vinification	Changement/ajout de lieu de vinification pour un opérateur Vinificateur

## **2.2 – Modifications mineures**

Toutes les modifications non majeures sont considérées comme mineures et, notamment :

- tout changement de coordonnées (dont la raison sociale) n'affectant pas l'outil de production,
- le changement du lieu de stockage des produits conditionnés
- l'ajout des activités Vente en vrac et Vente à la tireuse.
- la reprise à l'identique de l'exploitation sans modification de l'outil de production et sans changement de numéro CVI.

Ces modifications mineures n'entraînent pas de contrôle d'habilitation sur le terrain mais nécessitent une mise à jour de la Déclaration d'Identification.

### **3) Refus, retrait ou suspension d'habilitation**

Conformément à la grille de traitement des manquements annexée au présent plan d'inspection :

- Le directeur de l'INAO peut notifier un refus d'habilitation partiel ou total (selon les activités) sur la base d'un rapport d'inspection mettant en évidence une non-conformité de règles structurelles. Il peut également notifier un refus d'habilitation en cas d'absence de réalisation du contrôle lié au non acquittement des sommes dues à l'ODG ou à l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles.
- Le directeur de l'INAO peut retirer, partiellement ou totalement (selon les activités), temporairement (suspension) ou définitivement (retrait), l'habilitation d'un opérateur, au vu des résultats du contrôle externe.

Suite à un retrait d'habilitation, l'opérateur qui souhaite à nouveau intervenir dans l'appellation devra déposer une nouvelle déclaration d'identification et suivre la procédure de contrôle d'habilitation.

Par ailleurs, en cas d'absence d'activité d'un opérateur, d'absence de déclaration de récolte d'un producteur de raisins ou de revendication pour un vinificateur pendant au moins 3 années consécutives et après avoir recueilli l'avis de l'opérateur, l'INAO peut retirer l'opérateur de la liste des opérateurs habilités.

L'INAO transmet à l'ODG et à l'OIVR la liste mise à jour des opérateurs habilités.

## B- CONTROLE RELATIF AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE DES PRODUITS

Le contrôle des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement et le contrôle des produits comportent 3 types de contrôle : l'autocontrôle, le contrôle interne réalisé par l'ODG et le contrôle externe réalisé par l'OIVR.

### 1) Autocontrôle

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles sur sa propre activité selon les règles rappelées dans le chapitre III du présent plan d'inspection. Le présent plan d'inspection définit les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation de ces autocontrôles (la durée de conservation de ces documents est fixée par défaut à 3 ans).

En outre, l'opérateur est également soumis aux obligations déclaratives suivantes :

	A transmettre à l'ODG	A transmettre à l'OIVR
Déclaration de renonciation à produire	X	
Déclaration de revendication	X	
Déclaration de transaction vrac (France et/ou Export)		X
Déclaration de conditionnement ou de mise à la consommation		X
Déclaration de repli	X	X
Déclaration de déclassement	X	X
Déclaration de modification des éléments structurant le paysage	X	
Déclaration d'intention de production (SP)	X	
Déclaration d'aptitude, de fin de tirage (SP)	X	
Déclaration préalable au dégorgement, de remise en cercle (SP)		X

### 2) Contrôle interne

L'ODG met en place une procédure de contrôles internes auprès de ses membres (ou auprès de tout autre opérateur volontaire ; dans ce cas, le contrôle interne sera à la charge de l'opérateur). Ces contrôles peuvent donner lieu à des mesures correctives.

L'ODG doit élaborer une procédure de contrôle interne afin de s'assurer du respect du cahier des charges par les opérateurs habilités (membres de l'ODG ou volontaires) conformément à la directive INAO-DIR-CAC-1.

Ainsi l'ODG doit décrire :

- l'organisation des moyens humains et techniques dont dispose l'ODG pour assurer des opérations de contrôle interne auprès de ses membres et auprès éventuellement d'autres

opérateurs volontaires (ex : personnel technique, personnel technique qualifié, service technique, service technique qualifié, commissions techniques de suivi des conditions de production) ;

- les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne, ainsi que les éventuelles procédures encadrant l'activité de ce personnel ;
- les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation des autocontrôles réalisés par les opérateurs, ainsi que la durée de conservation de ces documents ;
- le nombre d'opérateurs ou le volume (surface, production,...) contrôlés par an, les critères des choix d'intervention (taille de l'opérateur, confiance dans les autocontrôles...). Il doit garantir de voir l'ensemble des opérateurs dans un délai donné adapté au nombre d'opérateurs de la filière ;
- les modalités, les méthodologies des contrôles internes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et la vérification du respect du cahier des charges (ex : documentaire, examens analytiques, organoleptiques...);
- les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu ;
- le suivi des mesures correctives afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité. Cette vérification peut être réalisée pendant les opérations de contrôle. L'ODG précise le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives, à enregistrer par l'ODG et mis à disposition de l'OI ;
- la liste des situations donnant lieu à l'information de l'OI à des fins de traitement par celui-ci (refus de contrôle par l'opérateur, manquements pour lesquels aucune mesure correctrice ne peut être proposée, absence d'application des mesures correctrices par l'opérateur, manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement)

L'ODG doit conserver des preuves de tous les contrôles internes effectués par lui-même ou sous-traités pendant au minimum 3 ans.

L'ODG est chargé de vérifier le respect par l'opérateur de l'engagement de mise en conformité en cas de manquement relevé en interne.

L'ODG doit apporter la preuve de son aptitude à recueillir et gérer toutes les données remontant des opérateurs, ainsi que le suivi des actions correctrices.

- Obligations déclaratives

- ⇒ **Identification :**

L'ODG procède à la vérification de la complétude du dossier de déclaration d'identification dans le cadre de l'habilitation de l'opérateur. Il vérifie le respect du délai de dépôt selon la ou les activités envisagées. L'ODG vérifie 100% des dossiers déposés.

- ⇒ **Récolte, Revendication:**

L'ODG vérifie la cohérence des différentes déclarations (Récolte, Revendication).

- ⇒ **Traitement des plants à l'eau chaude (CS) :**

L'ODG collecte chaque année auprès des producteurs de raisins les factures d'achat de plants utilisés dans la campagne afin de vérifier qu'ils ont bien été traités à l'eau chaude

### 3) Contrôle externe

Le présent plan fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes. Ces contrôles sont effectués de manière aléatoire, inopinée ou ciblée.

Les contrôles sont ciblés dans les cas suivants à la demande de l'ODG:

- Actions correctives non effectuées.
- Si les conditions climatiques ou l'état sanitaire le justifient.

La pression de contrôle vignoble ou produit peut être augmentée et portée jusqu'à 100%.

Pour assurer les opérations de contrôle externe auprès des opérateurs, l'OIVR dispose d' :

- assistants techniques pour le contrôle administratif des documents
- agents d'inspection (personnel permanent et saisonnier) pour les contrôles de la production, de la vinification, du conditionnement et du stockage.

Les contrôles externes sont exercés par des agents de l'OIVR indépendants et respectueux de la clause de confidentialité quant aux opérateurs inspectés et aux résultats des inspections.

Les contrôles externes portent sur :

- L'habilitation (Voir au point A)
- Les conditions de production au vignoble

Les contrôles « Vignoble » sont réalisés de façon aléatoire prioritairement par section cadastrale et peuvent aussi être effectués à l'occasion d'un audit de cave.

Ces contrôles visent à vérifier le respect des conditions de production conformément au cahier des charges de l'AOC revendiquée.

En cas de contrôle par section cadastrale, le contrôle peut être effectué en l'absence de l'opérateur. Ce contrôle est inopiné.

En cas de contrôle de cave, le contrôle « Vignoble » peut être réalisé le même jour.

La totalité de la surface de l'exploitation est alors prise en compte. Le contrôle des conditions de production portera à minima sur 30% des surfaces de l'exploitation.

L'ODG est informé des périodes de contrôles.

L'agent de l'OIVR établit un constat d'inspection pour chaque parcelle.

Un rapport d'inspection récapitulant les parcelles faisant état d'un manquement, est envoyé à l'INAO selon les modalités définies au chapitre V. Les fiches de manquement sont annexées au rapport d'inspection.

A l'issue des contrôles « vignoble », l'OIVR fournit, à l'ODG, un récapitulatif de l'ensemble des parcelles contrôlées au plus tard le 31 janvier de l'année suivante. Cette liste est tenue à disposition des opérateurs par l'OI.

- La récolte, la vinification et le stockage

Le contrôle concerne la récolte, le transport de la vendange et l'outil de production : le chai, le matériel et les conditions de stockage.

Il porte aussi sur la maturité, l'état sanitaire, la méthode de récolte, le tri de la vendange et les pratiques œnologiques.

Le contrôle du stockage est complété par le contrôle des obligations déclaratives, en particulier dans le suivi des volumes.

- Le produit

Le contrôle produit porte sur les vins faisant l'objet d'une transaction en vrac, d'une mise à la consommation ou d'un conditionnement.

Les examens analytiques doivent être réalisés par des laboratoires habilités par l'INAO et accrédités par le COFRAC.

(Voir IV Modalités d'organisation des examens analytiques et organoleptiques)

- Les obligations déclaratives

## C- EVALUATION DE L'ODG

L'OIVR évalue chaque ODG une fois par an par un audit documentaire sur site.

L'audit a pour but de vérifier le respect par l'ODG des exigences de la directive INAO-DIR-CAC-1 version en vigueur, et, en particulier :

- La présence de la procédure de contrôle interne obligatoire,
- La qualité du contrôle interne,
- La vérification de la mise à disposition du cahier des charges aux opérateurs par tout moyen disponible,
- L'évaluation des formations des dégustateurs, en s'assurant également que ceux-ci ont été formés à l'usage du support utilisé au cours de l'examen organoleptique,
- La tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés.

Pour plus de détails, se reporter au chapitre III, point H.

## D- REPARTITION ET FREQUENCE DES CONTROLES RELATIFS AU CAHIER DES CHARGES ET AU CONTROLE PRODUIT

Tous les ans, chaque CDC concerné par le présent plan fait l'objet d'au moins un contrôle externe, tant sur les produits que sur les conditions de production.

ETAPE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTRÔLES INTERNES	FREQUENCE MINIMALES DES CONTRÔLES EXTERNES PAR L'OI	FREQUENCE MINIMALE GLOBALE DE CONTRÔLE
Déclaration d'identification	Identification : 100% des DI.	Habilitation : 100% des nouveaux opérateurs	100% des nouveaux opérateurs et nouvelles demandes d'habilitation.
Conditions de production		20 % des superficies / an (C, CS, CR, SJ, SP)	20% des superficies / an
Récolte		5 % des opérateurs / an (C, CS, CR, SJ, SP)	5% des opérateurs / an
Vinification et stockage		5 % des opérateurs / an (C, CS, CR, SJ, SP)	5% des opérateurs / an
Contrôle du produit (Transactions en vrac, conditionnement ou Mise à la consommation)		<p>Contrôle organoleptique : L'opérateur est contrôlé au moins une fois par an en fonction des volumes revendus, conditionnés ou commercialisés pour les AOC Cornas, Côte Rotie, Condrieu, Saint Joseph et Saint Péray et toutes couleurs confondues : 0 à 500 hl : 1 contrôle minimum 501 à 1 000 hl : 2 contrôles minimum &gt; 1 000 hl : 3 contrôles minimum Contrôle analytique aléatoire (10% des lots prélevés) Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)</p> <p>Pour le Saint Péray mousseux, 1 contrôle</p>	<p>Contrôle organoleptique : L'opérateur est contrôlé au moins une fois par an en fonction des volumes revendus, conditionnés ou commercialisés pour les AOC Cornas, Côte Rotie, Condrieu, Saint Joseph et Saint Péray toutes couleurs confondues : 0 à 500 hl : 1 contrôle minimum 501 à 1 000 hl : 2 contrôles minimum &gt; 1 000 hl : 3 contrôles minimum Contrôle analytique aléatoire (10% des lots prélevés) Contrôle analytique et organoleptique obligatoire de tous les vins en vrac destinés à être expédiés en dehors des frontières nationales (Vrac export)</p> <p>Pour le Saint Péray mousseux, 1 contrôle</p>

		par an avant dégorgement et 1 contrôle par an sur produit fini (après adjonction de la liqueur d'expédition).  Pour Côte Rôtie, 1 contrôle de vin conditionné par opérateur et par an en complément de la pression globalisée toutes AOC confondues	par an avant dégorgement et 1 contrôle par an sur produit fini (après adjonction de la liqueur d'expédition).  Pour Côte Rôtie, 1 contrôle de vin conditionné par opérateur et par an en complément de la pression globalisée toutes AOC confondues
Obligations déclaratives	4% des opérateurs/an 100% des opérateurs pour la revendication	1% des opérateurs/an	5% des opérateurs/an
Evaluation de l'ODG		1 audit / an (C., CS, CR, SJ, SP)	1 audit / an (C., CS, CR, SJ, SP)

### III. MODALITES DES AUTOCONTROLES, CONTROLES INTERNES ET CONTROLES EXTERNES

Les modalités de contrôle des points principaux à contrôler indiqués dans le chapitre III du Cahier des Charges des AOC des 5 crus septentrionaux sont rédigées en gras.

#### A - IDENTIFICATION ET HABILITATION DES NOUVEAUX OPERATEURS

Pour tous les opérateurs

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration d'identification	Conservation d'une copie de la déclaration d'identification.	<p>Contrôle de la complétude du dossier Fréquence = 100% des opérateurs</p> <p>Contrôle systématique (documentaire et sur site) pour les nouvelles demandes d'habilitation Fréquence précisée dans le chapitre II du présent plan d'inspection</p>	<p>Contrôle systématique (documentaire et sur site) pour les nouvelles demandes d'habilitation</p> <p>Fréquence précisée dans le chapitre II du présent plan d'inspection</p>

Pour les producteurs

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie sur sa fiche CVI le classement de ses parcelles		<p>Vérification documentaire et sur site de l'appartenance des parcelles à l'aire délimitée par rapprochement avec les plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire.</p> <p>Fréquence = 100% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation.</p>

<b>Potentiel de production</b>	<b>Tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable</b>		<b>Vérification sur le terrain et documentaire (tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable)</b> <b>Fréquence=100% des nouvelles demandes d'habilitation</b>
<b>Encépagement</b> <b>Règles de proportion à l'exploitation</b>	<b>Tenue à jour par l'opérateur du potentiel de production revendicable</b>		<b>Contrôle documentaire rapprochement du CVI et des règles d'encépagement.</b> <b>Vérification ampélographique du cépage sur le terrain.</b> <b>Contrôle aléatoire</b> <b>Fréquence = 30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation</b>
<b>Traitement des plants à l'eau chaude (CS)</b>	<b>Attestation du pépiniériste ou facture d'achat des plants</b>		<b>Contrôle documentaire</b>
<b>Densité de plantation</b>			<b>Vérification documentaire et sur le terrain</b> <b>Contrôle aléatoire.</b> <b>Fréquence = 30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation</b>
<b>Hauteur de cordon (SJ)</b>			<b>Vérification sur le terrain</b> <b>Fréquence = 30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation</b>
<b>Paillage plastique (CS)</b>			<b>Vérification visuelle de l'absence de paillage plastique sur une nouvelle plantation</b> <b>Fréquence = 30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation</b>

Pour les vinificateurs

<b>Lieu de vinification et d'élevage (SP mousseux)</b>			<b>Contrôle documentaire</b> <b>Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.</b>
--	--	--	--

Chai de vinification : hygiène et matériel			Contrôle documentaire et sur site Fréquence = 100% des demandes d'habilitation.
Capacité de cuverie			Contrôle documentaire et sur site Fréquence= 100 % des demandes d'habilitation.

Pour les conditionneurs

<b>Lieu identifié pour le stockage des vins conditionnés (CR, C, SJ, CS)</b>			<b>Contrôle documentaire et sur site de 100 % des demandes d'habilitation.</b>
--	--	--	--

## B - CONDITIONS DE PRODUCTION

Pour les 5 AOC, la fréquence minimale des surfaces contrôlées au vignoble est de 20%.

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
<b>Aire parcellaire délimitée</b>	<b>L'opérateur vérifie et si nécessaire enregistre le classement de ses parcelles dans l'AOC concernée</b>		<b>Vérification documentaire et sur site de l'appartenance des parcelles à l'aire délimitée par rapprochement avec les plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire.</b>
<b>Potentiel de production</b>	<b>Calcul par l'exploitant du potentiel de production revendicable</b>	<b>Vérification du potentiel de production revendicable Contrôle documentaire</b>	<b>Vérification du potentiel de production revendicable Contrôle documentaire</b>
<b>Cépages</b>	<b>Pour les nouvelles plantations, bulletins de transport des plants ou de greffons</b>		<b>Vérification documentaire et ampélographique du cépage sur le terrain.</b>
<b>Traitement des plants à</b>	<b>Attestation du pépiniériste ou</b>	<b>Contrôle documentaire</b>	<b>Contrôle documentaire</b>

<b>l'eau chaude (CS)</b>	<b>facture d'achat des plants</b>		
<b>Densité de plantation</b>			<b>Vérification documentaire et sur le terrain</b>
<b>Taille</b>			<b>Vérification sur le terrain</b>
Hauteur de cordon (SJ)			Vérification sur le terrain
Palissage, Hauteur de feuillage			Vérification visuelle du palissage Vérification sur le terrain de la hauteur de feuillage palissée ou des échelas
<b>Charge à la parcelle</b>			<b>Estimation de la charge par un contrôle sur le terrain</b>
<b>Etat cultural (Etat sanitaire et entretien du sol) Autres pratiques culturales</b>			<b>Vérification visuelle de l'état d'entretien de la parcelle et des autres pratiques culturales.</b>
<b>Irrigation</b>			<b>Vérification sur le terrain</b>
<b>Utilisation de boues et de composts</b>			Vérification sur le terrain
<b>Taux de pieds morts ou manquants</b>	<b>Etablir et tenir à jour la liste des parcelles avec le % de pieds morts ou manquants s'il est &gt; 20%</b>		<b>Contrôle documentaire et sur le terrain.</b>

## C – RECOLTE

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
<b>Maturité</b>			<b>Vérification documentaire des enregistrements des contrôles de</b>
<b>Richesse minimale en</b>	<b>Enregistrement des contrôles de</b>		

<b>sucre des raisins</b>	<b>maturité réalisés sur des parcelles de l'exploitation</b>		<b>maturité. Contrôle sur site de la richesse en sucres par mesure densimétrique ou réfractométrique et vérification des analyses de cave.</b>
Parcelles non totalement vendangées			Contrôle visuel Fréquence = 5% des opérateurs / an
Entrée en production des jeunes vignes			Vérification documentaire Fréquence = 5% des opérateurs / an
<b>Récolte manuelle (C, CS, CR, SJ) Transport vendanges grappes entières (C, CS, CR, SJ)</b>			<b>Contrôle documentaire et visuel sur site Fréquence = 5% des opérateurs / an</b>

## D - VINIFICATION - ELABORATION

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire géographique + aire de proximité immédiate	Vérification par l'opérateur de la situation de son chai dans l'aire géographique ou aire de proximité immédiate		Contrôle documentaire et sur site
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Tenue des registres		Vérification de la tenue des registres et contrôle sur site
<u>Saint Péray moussoux</u> : Registre de tirage, respect des durées d'élevage, mode de bouteille	Conservation de la copie de la déclaration d'intention de produire, de fin de tirage, de remise en cercle		Vérification de la tenue des registres et contrôle sur site
Entretien du chai et du matériel			Contrôle visuel de l'état de propreté des sols, des murs, du matériel de réception, de transfert et de vinification
Capacité de cuverie	Détention du plan de cave		Contrôle documentaire et sur site
Assemblage des cépages (CR, SJ)	Tenue à jour d'une traçabilité		Contrôle documentaire
Matériel interdit			Vérification sur site de l'absence de matériel interdit

## E - CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés			Contrôle documentaire et sur site
Obligation d'analyse des vins	Pour les vins conditionnés, les analyses doivent être conservées 6 mois à compter de la date de conditionnement		Contrôle documentaire
Conditionnement (CR, SJ, CS)			Contrôle visuel sur site

## F - CONTROLE DU PRODUIT

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Vin faisant l'objet d'une transaction en vrac, d'une mise à la consommation ou d'un conditionnement	L'opérateur doit tenir son registre d'entrées/sorties et/ou de conditionnement. Conserver les copies des déclarations faites à l'OIVR		Contrôle analytique et organoleptique aléatoire. (Cf. Chapitre IV) Nombre de contrôles défini par tranches de volumes Dans le cas d'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, contrôle systématique.
Saint Péray mousseux : - Après prise de mousse et avant dégorgement, - Après adjonction de la liqueur d'expédition			Contrôle analytique et organoleptique aléatoire. - 1 fois par an,  - 1 fois par an

## G - OBLIGATIONS DECLARATIVES

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Déclaration de modification d'éléments structurant les parcelles	Copie des déclarations	Vérification documentaire des déclarations Fréquence = 100% des déclarations	Vérification documentaire
<b>Déclaration de revendication / DR-SV11-SV12/ Renonciation à produire/ DR/ Liste des parcelles avec plus de 20% de manquants/Rendement/VSI</b>	<b>Copie des déclarations</b>	<b>Contrôle documentaire des rendements et de la cohérence des différentes déclarations,</b>  <b>Fréquence = 100% des opérateurs / an</b>	<b>Contrôle documentaire des rendements et sur site de la cohérence des différentes déclarations,</b>
Déclaration de repli ou de déclassement	Copie des déclarations		Contrôle documentaire
Date de mise en marché des vins à destination du consommateur	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations
Déclarations de transaction vrac et conditionnement/ expédition hors territoire national	Tenue à jour des registres de manipulations et d'entrées-sorties Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement		Contrôle documentaire de la cohérence des différentes déclarations (volumes, respect des délais et des modalités du CDC)
Déclarations spécifiques au Saint Péray mousseux - Intention production mousseux Revendication aptitude pour vins de base destinés aux mousseux Revendication de fin de	Copie des déclarations envoyées	Contrôle documentaire de la cohérence entre la déclaration de récolte et les déclarations reçues Fréquence = 100% des opérateurs/an	Contrôle documentaire de la cohérence entre la déclaration de récolte et les déclarations reçues

tirage Déclaration préalable au dégorgement Déclaration de remise en cercle			
<b>Comptabilité matière, traçabilité (C)</b>	<b>Tenue à jour des registres de manipulations, d'assemblage de cépages et d'entrées-sorties. Copie des déclarations de transaction vrac et conditionnement faites à l'OIVR.</b>		<b>Contrôle documentaire de la cohérence entre les différentes déclarations et les registres.</b>

## H - EVALUATION DES ODG

La fréquence d'évaluation de chaque ODG est de 1 fois par an.

<b>Point à contrôler</b>	<b>Méthode</b>
Maîtrise des documents et organisation	Par contrôle documentaire
Maîtrise des moyens humains et du matériel.	Par contrôle documentaire
Identification des opérateurs, tenue à jour de la liste et transmission des informations à l'INAO et à l'OI	Par contrôle documentaire
Mise à disposition des documents aux opérateurs (cahier des charges, plan d'inspection, déclaratifs obligatoires, registres...)	Par contrôle documentaire
Contrôle interne : vérification du respect des fréquences et des enregistrements	Par contrôle documentaire et sur site

Evaluation de la qualité du contrôle interne	Par contrôle documentaire
Contrôle des déclarations effectuées par les opérateurs auprès de l'ODG	Par contrôle documentaire
Suivi des actions correctives	Par contrôle documentaire et sur site
Transmission des dossiers à l'organisme d'inspection	Par contrôle documentaire
Formation des jurés : évaluation du contenu du plan de formation notamment à l'utilisation de la fiche de dégustation, vérification de la réalisation des formations.	Par contrôle documentaire
Suivi des non-conformités ODG	Par contrôle documentaire

## **IV MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES**

### **A - AUTOCONTROLE**

Les vins conditionnés doivent être analysés avant ou après le conditionnement.

En cas d'analyse avant conditionnement, elle ne devra pas dater de plus d'un mois avant le conditionnement.

Les bulletins d'analyses doivent être conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

L'opérateur doit tenir à disposition des organismes de contrôle son registre de manipulations visé à l'article D 645-18 du code rural et de la pêche maritime.

### **B- CONTROLE INTERNE**

Pas de contrôle interne Produit.

### **C- CONTROLE EXTERNE**

#### **1) Déclenchement du contrôle**

Le contrôle produit est déclenché par l'OIVR sur la base d'une déclaration selon le modèle en vigueur :

- De transaction en vrac.
- D'un conditionnement.
- De fin de tirage (SP mousseux).
- De dégorgement (SP mousseux)
- De mise à la consommation.
- D'une expédition de vin en vrac hors du territoire national.

Il est réalisé selon des modalités définies en paragraphe 3. « Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements ».

Tous les opérateurs s'inscrivent dans cette procédure déclarative. Cependant, un système de contrôle continu peut être mis en place. Ces modalités sont définies dans le paragraphe 5. « Contrôle en continu : Conditions et Modalités de prélèvements ».

#### **2) Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôles**

Sont susceptibles de faire l'objet d'examens analytiques et/ou organoleptiques :

- Tout lot de vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs habilités.
- Tout lot de vin homogène non conditionné mis à la consommation, commercialisé à destination du consommateur (vins à la tireuse)
- Tout lot de vin ayant fait l'objet d'un conditionnement

Pour l'AOC Saint-Péray mousseux :

- Tout lot de vin en fin de tirage avant dégorgement,
- Tout lot de vin après adjonction de la liqueur d'expédition.

Fait l'objet d'examen analytique et organoleptique systématique :

- Tout lot de vin non conditionné destiné à l'exportation en dehors du territoire national

Le lot contrôlé correspond à un lot homogène constitué d'un même vin pouvant être réparti dans différents contenants de même nature (Un lot ne peut pas être constitué de cuves et de fûts).

Pour les vins conditionnés, chaque tirage déclaré constitue un lot unique. En aucun cas, un lot ne peut être constitué par des vins ayant fait l'objet de déclarations de tirage différentes. Tout lot doit être individualisé dans les locaux.

### 3) Détermination de la pression minimale de contrôle

Chaque opérateur vinificateur et/ou conditionneur est contrôlé au moins une fois par année civile (Année N) en fonction des volumes revendiqués, conditionnés ou commercialisés lors de l'année précédente (Année N-1)

Le nombre minimum d'échantillons annuels est fixé selon les tranches suivantes :

Entre 0 et 500 hls : 1 contrôle minimum

Entre 501 et 1 000 hls : 2 contrôles minimum

Au-dessus de 1 000 hls, 3 contrôles minimum

Le calcul du volume se fait en cumulant les couleurs et les AOC revendiquées, conditionnées ou commercialisés parmi les 5 AOC de crus septentrionaux concernés par ce plan d'inspection.

Pour l'AOC Côte Rotie, tous les opérateurs déclarant un conditionnement auront au moins un contrôle sur vin conditionné par an. Ce prélèvement viendra en complément de la pression de contrôle globalisée

Pour les vins mousseux de l'AOC Saint-Péray :

- 1 contrôle minimum par an après prise de mousse et avant dégorgement,
- 1 contrôle minimum par an après adjonction de la liqueur d'expédition

### 4) Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements

#### a) Procédure générale pour les vins en vrac

##### ⇒ Déclenchement du contrôle

L'opérateur vendeur (le vinificateur dans le cas d'une première transaction, le négociant en cas de transaction ultérieure) doit avertir l'OIVR par l'envoi de la déclaration de transaction vrac minimum 10 jours ouvrés avant chaque opération.

La décision de contrôler ou pas le lot déclaré est prise par l'OIVR dans le respect de la fréquence minimale définie dans le plan d'inspection.

##### ⇒ Information de l'opérateur de la décision de contrôle

L'OIVR informe par écrit (fax, courriel, courrier) l'opérateur de la décision ou non du contrôle, dans un délai maximum de 3 jours ouvrés :

- à compter de la date de réception de la déclaration complète de transaction vrac si celle-ci est réceptionnée à l'OIVR avant midi

- à compter du lendemain de la date de réception complète de la déclaration de transaction vrac si celle-ci est réceptionnée à l'OIVR l'après midi.

Si passé ce délai, l'opérateur n'a pas été averti de la décision de contrôle, les vins pourront circuler librement.

Dans le cas d'un vin expédié hors du territoire national, le contrôle produit est systématique.

⇒ **Information de l'opérateur de la date du prélèvement**

L'OIVR informe l'opérateur avant la veille de la date prévue de prélèvement.

⇒ **Modalités du prélèvement**

Les prélèvements des échantillons en vue des examens analytiques et/ou organoleptiques sont assurés par des agents de l'OIVR. Ils seront prélevés dans les 10 jours ouvrés à compter du jour de la réception de la déclaration de transaction vrac.

Si passé ce délai, les vins de l'opérateur n'ont pas été prélevés, les vins pourront circuler librement.

Le prélèvement est effectué sur un lot homogène selon la méthode d'échantillonnage suivante :

- **Pour les vins en cuve**, l'échantillon est constitué d'un prélèvement dans un contenant pris au hasard par l'agent de l'OIVR.
- **Pour les vins en barriques**, l'échantillon est constitué par assemblage d'un volume identique de vin prélevé dans un contenant sur cinq choisi au hasard dans le lot par l'agent de l'OIVR.

La nature du produit doit être identifiée sur chaque contenant (appellation, couleur, millésime).

Chaque prélèvement comporte 4 échantillons:

- Un destiné à l'examen analytique
- Un destiné à l'examen organoleptique
- Deux témoins en cas de recours

Le prélèvement par l'agent de l'OIVR est effectué en présence de l'opérateur ou de son représentant dûment mandaté.

A l'issue du prélèvement, la fiche de prélèvement est signée par l'opérateur ou son représentant et l'agent de l'OIVR.

Les vins ayant fait l'objet d'un prélèvement doivent impérativement être conservés en l'état jusqu'à réception des résultats, soit l'avis favorable transmis par l'OIVR, soit la notification de la mesure définitive faisant suite au manquement transmise par l'INAO.

b) Procédure générale pour les vins conditionnés

⇒ **Déclenchement du contrôle**

L'opérateur conditionneur doit avertir l'OIVR par l'envoi de la déclaration complète de conditionnement **après l'opération** et dans un délai maximum de 3 jours ouvrés après la fin du conditionnement du lot.

La décision de contrôler ou non le lot déclaré est prise par l'OIVR dans le respect de la fréquence minimale définie dans le plan d'inspection.

L'opérateur doit conserver des échantillons du vin concerné durant au moins 3 mois (de date à date) après la déclaration de conditionnement : 4 bouteilles de 75 cl ou 2 BIB.

Pour tous les conditionnements dans des bouteilles d'un volume différent de 75cl, le volume total du nombre de bouteilles à conserver devra correspondre à celui de 3 L (équivalent à 4 x 75 cl).

Pour l'AOC Saint-Péray mousseux en fonction des déclarations de fin de tirage et de dégorgement.

⇒ **Information de l'opérateur**

L'OIVR informe l'opérateur conditionneur avant la veille de la date prévue de prélèvement.

#### ⇒ **Modalités du prélèvement**

Les prélèvements des échantillons en vue des examens analytiques ou organoleptiques sont assurés par des agents de l'OIVR.

Pour les vins conditionnés en bouteilles, les bouteilles correspondant au lot sont prélevées.

Chaque prélèvement comporte 4 bouteilles:

- Une destinée à l'examen analytique
- Une destinée à l'examen organoleptique
- Deux témoins en cas de recours

Pour les vins conditionnés en Bag-in-box, l'agent de l'OIVR choisit deux contenants au hasard.

La nature du produit doit être identifiée sur chaque contenant (appellation, couleur, millésime).

Le prélèvement par l'agent de l'OIVR est effectué en présence de l'opérateur ou de son représentant dûment mandaté.

A l'issue du prélèvement, la fiche de prélèvement est signée par l'opérateur ou son représentant et l'agent de l'OIVR.

#### c) Procédure générale des vins commercialisés à la tireuse

##### ⇒ **Déclenchement du contrôle**

L'opérateur doit avertir l'OIVR par l'envoi de la déclaration complète de Mise à la commercialisation (Vente à la tireuse) après l'opération et dans un délai maximum de 3 jours ouvrés après chaque mise à la vente du lot.

La décision de contrôler ou pas le lot déclaré est prise par l'OIVR dans le respect de la pression minimale définie dans le plan d'inspection.

##### ⇒ **Information de l'opérateur**

L'OIVR informe l'opérateur avant la veille de la date prévue de prélèvement.

##### ⇒ **Modalités du prélèvement**

Les prélèvements des échantillons en vue des examens analytiques ou organoleptiques sont assurés par des agents de l'OIVR.

L'agent de l'OIVR prélève le vin directement à la tireuse.

Chaque prélèvement comporte 4 échantillons:

- Un destiné à l'examen analytique
- Un destiné à l'examen organoleptique
- Deux témoins en cas de recours

La nature du produit doit être identifiée sur chaque contenant (appellation, couleur, millésime).

Le prélèvement par l'agent de l'OIVR est effectué en présence de l'opérateur ou de son représentant dûment mandaté.

A l'issue du prélèvement, la fiche de prélèvement est signée par l'opérateur ou son représentant et l'agent de l'OIVR.

### **5) Contrôle en continu : Conditions et modalités de prélèvements**

#### ⇒ **Modalités d'adhésion au contrôle continu**

A partir de 12 conditionnements par an, toutes AOC et couleurs confondues, (Bouteilles ou BIB), l'opérateur peut être en contrôle continu. Il doit en faire la demande auprès de l'OIVR (selon le

formulaire-type) en justifiant le nombre de conditionnements pour les AOC considérées lors de l'année N – 1.

Il est alors dispensé d'effectuer les déclarations postérieures au conditionnement dans le délai des 3 jours ouvrés.

#### ⇒ **Engagement de l'opérateur**

L'opérateur s'engage à adresser à l'OIVR avant le 10 du mois un récapitulatif mensuel des opérations de conditionnement effectuées dans le mois précédent.

L'opérateur doit conserver des échantillons du vin concerné durant au moins 3 mois à compter de la date de réception de la déclaration de conditionnement à l'OIVR : 4 bouteilles de 75 cl ou 2 BIB.

#### ⇒ **Modalités de contrôle par l'OIVR**

L'opérateur peut être contrôlé à tout moment en étant prévenu avant la veille de la date prévue du prélèvement.

La décision de contrôler ou non le lot déclaré est prise par l'OIVR dans le respect de la fréquence minimale définie dans le plan d'inspection.

#### ⇒ **Manquements aux engagements par l'opérateur**

L'opérateur ne pourra plus bénéficier du contrôle continu :

- A compter de 2 contrôles inopinés sans possibilité de prélèvements par l'agent de l'OIVR
- S'il ne respecte pas l'engagement de transmission du récapitulatif mensuel avant le 10 du mois

### **6) Incohérences constatées lors du prélèvement**

Toute incohérence entre les informations indiquées dans les documents et le constat réalisé par l'agent de l'OIVR entraîne l'annulation du prélèvement.

Pour les situations suivantes, le prélèvement des échantillons est maintenu :

#### a) Vin en vrac

- le vin est logé dans une ou plusieurs cuves différentes,
- le volume à prélever est différent de celui mentionné dans la déclaration de transaction, sous réserve d'un contrôle documentaire supplémentaire

#### b) Vin à la tireuse

- le volume à prélever est différent de celui mentionné dans la déclaration de mise à la consommation

### **7) Préparation des échantillons aux examens organoleptiques et analytiques**

#### a) Stockage des échantillons prélevés

Les échantillons sont stockés sous la responsabilité de l'OIVR dans des locaux permettant leur parfaite conservation et assurant une température maîtrisée.

#### b) Durée de conservation des échantillons prélevés

Les échantillons de vins sont conservés par l'OIVR jusqu'à la fin de la procédure.

A l'issue de cette période, les échantillons peuvent être récupérés dans un délai d'un mois par l'opérateur s'il en fait la demande écrite lors du prélèvement. Dans le cas contraire, les échantillons sont détruits.

#### c) Anonymat des échantillons

L'anonymat des échantillons est assuré par les agents de l'OIVR selon une instruction interne.

Dans le cas des échantillons prélevés présentant un conditionnement spécifique (cubitainers, bag-in-box,...), l'agent transvasera le vin dans des contenants neutres de 75 cl avec des bouchons neutres pour les examens analytiques et organoleptiques lors de la préparation de l'anonymat.

## **8) Examen analytique**

10% des échantillons prélevés font l'objet d'un contrôle analytique par un laboratoire habilité par l'INAO.

Dans le cas de vente en vrac destinée à être expédiés en dehors des frontières nationales, le contrôle analytique est systématique.

L'analyse concerne les paramètres suivants : acidité totale, acidité volatile, titre alcoométrique volumique acquis et total, SO<sub>2</sub> total, glucose-fructose.

Pour les vins rouges conditionnés : en sus, acide malique, indice de polyphénols totaux et intensité colorante modifiée.

Pour les vins mousseux (SP) : en sus, anhydride carbonique (surpression en bars à 20°C) et saccharose.

Si une analyse est réalisée sur le produit, seuls les échantillons conformes aux critères analytiques définis dans le cahier des charges et par la réglementation en vigueur sont soumis à l'examen organoleptique.

## **9) Examen organoleptique**

### **a) Composition du jury**

Le jury est constitué d'un nombre impair de personnes, avec au minimum 5 personnes appartenant au moins à 2 des 3 collèges de dégustateurs.

Le jury doit être composé d'au moins un membre du collège des porteurs de mémoire du produit.

Ces 3 collèges sont :

- Techniciens (Personne justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
- Porteurs de mémoire du produit (Opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession)
- Usagers du produit (Restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle)

Ces dégustateurs sont choisis et évalués par l'OIVR sur une liste proposée par l'ODG, qui assure leur formation.

L'OIVR évalue les membres des commissions d'examen organoleptique et établit annuellement un bilan communicable à chacun d'entre eux et transmis à l'ODG.

### **b) Séance de dégustation**

Les dégustateurs sont convoqués aux séances de dégustation par l'OIVR.

Ils dégustent dans des salles adaptées à l'examen organoleptique avec une luminosité suffisante et un poste de dégustation par personne.

Le nombre maximum d'échantillons examinés est fixé à 20 par jury.

Un minimum de 3 échantillons par AOC, par couleur et par millésime est nécessaire pour composer un jury.

Des échantillons factices peuvent être ajoutés afin de pouvoir proposer au minimum 3 échantillons.

L'ordre de présentation des échantillons est aléatoire.

Les jurys sont informés de l'AOC, de la couleur, du millésime et de la destination du vin (vrac ou conditionné) avant de déguster chaque échantillon.

L'examen du produit se fait avec une fiche individuelle de dégustation.

A la fin de la séance, une fiche de consensus est rédigée pour chaque jury par l'animateur de l'OIVR.

Les échantillons conditionnés seront dégustés au moins un mois après le conditionnement.

#### c) Système de notation du produit

L'examen organoleptique s'appuie sur les aspects visuel, olfactif et gustatif.

Le dégustateur doit se prononcer selon la grille d'évaluation suivante :

**A** : le vin présente des caractéristiques qui lui permettent d'appartenir à l'A.O.C. revendiquée

**B** : le vin présente des défauts non rédhibitoires tout en appartenant à la famille de l'AOC.

**C** : le vin présente des défauts rédhibitoires et/ou n'appartient pas à la famille de l'AOC concernée.

La description du produit est obligatoire dès lors que le dégustateur le note B ou C.

Elle reste optionnelle dans le cas A.

Le dégustateur dispose d'une liste de défauts établie par l'ODG.

Il doit motiver le refus et identifier les défauts.

Les notes individuelles des 5 dégustateurs sont reportées sur la fiche de consensus pour chaque échantillon.

Les dégustateurs doivent se mettre d'accord sur les motifs de défaut en cas d'avis défavorable et peuvent demander à redéguster le vin considéré.

La fiche de consensus doit être signée par chaque membre du jury ainsi que par l'agent habilité par l'OIVR.

#### d) Evaluation du produit

En fonction de la note attribuée par chaque dégustateur, le niveau de la non-conformité des produits du 1<sup>er</sup> prélèvement sera évalué selon le tableau suivant :

Note A	Note B	Note C	Manquement correspondant
Fréquence d'attribution de la note par les dégustateurs			
5	0	0	-
4	1	0	-
4	0	1	-
3	2	0	-
3	1	1	-
3	0	2	-
2	3	0	mineur (m)
2	2	1	mineur (m)
2	1	2	Majeur (M)
2	0	3	Majeur (M)
1	4	0	mineur (m)
1	3	1	mineur (m)
1	2	2	Majeur (M)
1	1	3	Grave (G)
1	0	4	Grave (G)
0	5	0	Majeur (M)
0	4	1	Majeur (M)
0	3	2	Majeur (M)
0	2	3	Grave (G)
0	1	4	Grave (G)
0	0	5	Grave (G)

Pour un contrôle supplémentaire issu d'un nouveau prélèvement en cas de transaction vrac, les manquements majeurs sont requalifiés en manquements graves car la non-conformité constatée à la première dégustation n'a pas été corrigée.

Pour les échantillons prélevés conditionnés, il n'y a pas d'action correctrice possible, donc pas de nouveau prélèvement.

e) Résultats des examens analytiques et/ ou organoleptiques

L'OIVR informe l'opérateur du résultat de(s) l'examen(s) au plus tard 3 jours ouvrés après le contrôle (cf Circulaire INAO-CIRC-2010-01).

## **V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS**

### **A – MESURES CORRECTIVES DANS LE CADRE DES CONTRÔLES INTERNES**

Le technicien en charge du contrôle interne proposera, chaque fois qu'il sera possible, la mise en œuvre de mesures correctrices.

Ces mesures correctrices font l'objet d'un suivi afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité.

Cette vérification est réalisée pendant des opérations de contrôle prévues dans le présent plan d'inspection ou à l'occasion d'opérations de contrôle spécifiques.

Le suivi d'une mesure correctrice est réalisé avec un document reprenant notamment, les coordonnées du ou des opérateur(s) concerné(s), le rappel du manquement constaté et la mesure correctrice envisagée.

Ce document est mis à la disposition de l'OIVR lors des évaluations périodiques.

L'ODG transmettra à l'OIVR, afin de lancer le contrôle externe, les rapports avec manquements relevés en interne dans les situations suivantes :

- Refus du contrôle interne par l'opérateur
- Aucune action correctrice (c'est-à-dire permettant de lever le manquement) n'a pu être proposée à l'ODG
- Les mesures correctrices proposées par l'opérateur n'ont pas été appliquées. La non-application comprend le non respect des délais prévus pour la remise en conformité.
- L'application des mesures n'a pas permis à l'ODG de lever les manquements.

L'ODG transmettra les manquements concernés dans un délai maximal de 10 jours ouvrés après le constat d'une des quatre causes ci-dessus.

### **B – CONTRÔLES EXTERNES**

#### **1) Rapport d'inspection de l'organisme d'inspection**

Les rapports d'inspection sont traités selon la procédure en vigueur (circulaire 2010-01 du Directeur de l'INAO précisant les modalités d'application de la directive INAO-DIR-CAC-2008-01).

En cas de non-conformité(s), l'OIVR établit un rapport d'inspection et une ou plusieurs fiches de manquement(s) qu'il transmet à l'opérateur.

Celui-ci peut :

- a) Formuler un recours auprès de l'OIVR dans le cas d'un désaccord sur le constat.

Dans le cas du contrôle Vignoble ou Cave, une contre-visite est organisée.

Dans le cadre du contrôle produit, le nouveau constat est effectué sur l'échantillon témoin détenu par l'OIVR.

b) Proposer une action correctrice afin de lever la non-conformité.

Pour tout manquement, l'OIVR envoie un rapport d'inspection à l'INAO qui a en charge la validation des propositions de mesures de correction et des délais de mise en conformité proposés et le cas échéant, la notification des mesures faisant suite aux manquements.

# PLAN DE CONTRÔLE DES CRUS SEPTENTRIONAUX (AOC CONDRIEU, CORNAS, COTE ROTIE, SAINT-JOSEPH, SAINT-PERAY)

## Avenant au Plan d'Inspection des crus septentrionaux

(Validation CERTIPAQ : 28/05/2021)

### Préambule :

AVENANT APPROUVE LE 2 JUIN 2021

Pour rappel, le présent avenant s'inscrit dans le cadre de :

- la fusion entre l'Organisme d'Inspection OIVR et l'Organisme Certificateur CERTIPAQ.
- le transfert de ce dossier du système d'inspection vers le système de certification.

En conséquence, dans tout le corps du texte du plan d'inspection (tous chapitres confondus) :

- Dès que le terme « Inspection » apparaît, celui-ci est remplacé par « Certification ».
- Dès que les termes « organisme d'inspection » apparaissent, ceux-ci sont remplacés par « organisme certificateur ».
- Dès que le nom de « l'OIVR » apparaît, celui-ci est remplacé par « CERTIPAQ ».
- Dans le cadre du changement du système de contrôle, les décisions de certification sont désormais prises par l'organisme certificateur CERTIPAQ (en lieu et place de l'INAO).

THEMATIQUES	DISPOSITIONS APPLICABLES POUR LE CONTROLE DES CRUS SEPTENTRIONAUX
INTRODUCTION	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
I – CHAMP D'APPLICATION - SCHEMA DE VIE	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
II – ORGANISATION DES CONTRÔLES	/
A – Identification et habilitation des opérateurs	/
1) Identification et habilitation d'un nouvel opérateur	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
a) La déclaration d'identification	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
b) Dates limites de dépôt de la déclaration d'identification	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
c) Contrôles d'habilitation	Les dispositions du chapitre « c) Contrôles d'habilitation » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :  Le paragraphe suivant : ➤ <u>« Nouvel Opérateur avec au moins l'activité Producteurs de raisins</u> L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport sur la base des documents fournis et du contrôle documentaire et sur site dans les trois mois qui suivent la transmission par l'ODG de la demande d'identification complète et, au plus tard, le 15 août de l'année de dépôt de la demande d'identification. Le contrôle sur le terrain portera a minima sur 30% des surfaces de l'exploitation. (...) »  Est modifié comme suit : ➤ <u>« Nouvel Opérateur avec, au moins, l'activité Production de raisins</u>

	<p><del>L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport sur la base des documents fournis et du contrôle documentaire et sur site dans les trois mois qui suivent la transmission par l'ODG de la demande d'identification complète et, au plus tard, le 15 août de l'année de dépôt de la demande d'identification.</del>  L'OC établit un rapport d'habilitation sur la base des documents fournis, du contrôle documentaire et du contrôle sur site réalisé par l'OC.  <del>Le contrôle sur le terrain portera a minima sur 30% des surfaces de l'exploitation.</del>  (...) »</p> <p>Le paragraphe suivant :</p> <p>➤ « <u>Nouvel Opérateur sans l'activité Production de raisins</u>  L'ODG transmet le dossier complet à l'OIVR pour un contrôle systématique, documentaire et sur site, sitôt la déclaration d'identification enregistrée. Le contrôle est réalisé par l'OIVR.  L'OIVR établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport sur la base des documents fournis et du contrôle documentaire dans le mois qui suit la transmission par l'ODG de la demande d'identification et, au plus tard, le 15 août de l'année de dépôt de la demande d'identification.  Un contrôle sur site des conditions structurelles et annuelles est effectué avant le 31 décembre de l'année de dépôt de la demande d'identification.  (...) »</p> <p>Est modifié comme suit :</p> <p>➤ « <u>Nouvel Opérateur sans l'activité Production de raisins</u>  L'ODG transmet le dossier complet à l'OIVR l'OC pour un contrôle systématique, documentaire et sur site, sitôt la déclaration d'identification enregistrée. Le contrôle est réalisé par l'OIVR l'OC.  L'OIVR L'OC établit à l'attention du directeur de l'INAO un rapport sur la base des documents fournis et du contrôle documentaire dans le mois qui suit suite à la transmission par l'ODG de la demande d'identification et, au plus tard, le 15 août de l'année de dépôt de la demande d'identification.  Un contrôle sur site des conditions structurelles et annuelles est effectué avant le 31 décembre de l'année de dépôt de la demande d'identification.  Pour cet opérateur, le premier contrôle de suivi externe devra avoir lieu dans les six mois suivant le démarrage de l'activité de l'opérateur afin de permettre la vérification de l'ensemble des points de contrôle.  (...) »</p>
d) Décisions d'habilitation	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique en tenant compte des évolutions de dispositions induites par le passage de l'Inspection vers la Certification, comme évoqué dans le préambule du présent avenant.
2) Modifications d'Identification et d'Habilitation d'un opérateur déjà habilité	/
2.1) Modifications majeures	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
2.2) Modifications mineures	<p>Les dispositions du chapitre « 2.2) Modifications mineures » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :</p> <p>Le paragraphe suivant est supprimé :</p> <p>« Toutes les modifications non majeures sont considérées comme mineures et, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tout changement de coordonnées (dont la raison sociale) n'affectant pas l'outil de production,</li> <li>- le changement du lieu de stockage des produits conditionnés</li> <li>- l'ajout des activités Vente en vrac et Vente à la tireuse.</li> </ul>

	- la reprise à l'identique de l'exploitation sans modification de l'outil de production et sans changement de numéro CVI. »													
3) Refus, retrait ou suspension d'habilitation	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique en tenant compte des évolutions de dispositions induites par le passage de l'Inspection vers la Certification, comme évoqué dans le préambule du présent avenant.													
B – Contrôle relatif au cahier des charges et au contrôle des produits	/													
1) Autocontrôle	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique													
2) Contrôle interne	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique													
3) Contrôle externe	<p>Les dispositions du chapitre « 3) Contrôle externe » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :</p> <p>L'introduction suivante de ce chapitre :</p> <p>« Le présent plan fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes. Ces contrôles sont effectués de manière aléatoire, inopinée ou ciblée. Les contrôles sont ciblés dans les cas suivants à la demande de l'ODG :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actions correctives non effectuées,</li> <li>- Si les conditions climatiques ou l'état sanitaire le justifient.</li> </ul> <p>La pression de contrôle vignoble ou produit peut être augmentée et portée jusqu'à 100%. »</p> <p>Est modifiée comme suit :</p> <p>« Le présent plan fixe les modalités, les méthodologies et les fréquences des contrôles externes. Ces contrôles sont effectués de manière aléatoire, inopinée ou ciblée. Les contrôles sont ciblés dans les cas suivants à la demande de l'ODG :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actions correctives non effectuées,</li> <li>- Si les conditions climatiques ou l'état sanitaire le justifient.</li> </ul> <p>La pression de contrôle vignoble ou produit peut être augmentée et portée jusqu'à 100%. »</p>													
* L'habilitation (Voir au point A)	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique													
* Les conditions de production au vignoble	Ce chapitre est <u>intégralement remplacé</u> par le paragraphe suivant : « Les contrôles au vignoble visent à vérifier le respect des conditions de production conformément au cahier des charges de l'AOC revendiquée. »													
* La récolte, la vinification et le stockage	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique													
* Le produit	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique													
* Les obligations déclaratives	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique													
C – Evaluation de l'ODG	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique													
D – Répartition et fréquence des contrôles relatifs au cahier des charges et au contrôle produit	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique													
III – Modalités des autocontrôles, contrôles internes et contrôles externes	/													
A – Identification et habilitation des nouveaux opérateurs	<p>Les dispositions du chapitre « A – Identification et habilitation des opérateurs » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :</p> <p>Le tableau suivant des points à contrôler « Pour les producteurs » :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Point à contrôler</th> <th colspan="3">METHODOLOGIE ET FREQUENCE</th> </tr> <tr> <th>Autocontrôle</th> <th>Contrôle interne</th> <th>Contrôle externe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>			Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE			Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe				
Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE													
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe											

	Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie sur sa fiche CVI le classement de ses parcelles		Vérification documentaire et sur site de l'appartenance des parcelles à l'aire délimitée par rapprochement avec les plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 100% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation.
	Potentiel de production	Tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable		Vérification sur le terrain et documentaire (tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable) Fréquence=100% des nouvelles demandes d'habilitation
	Encépagement Règles de proportion à l'exploitation	Tenue à jour par l'opérateur du potentiel de production revendicable		Contrôle documentaire rapprochement du CVI et des règles d'encépagement. Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. Contrôle aléatoire Fréquence = 30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation
	Traitement des plants à l'eau chaude (CS)	Attestation du pépiniériste ou facture d'achat des plants		Contrôle documentaire
	Densité de plantation			Vérification documentaire et sur le terrain Contrôle aléatoire. Fréquence = 30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation
	Hauteur de cordon (SJ)			Vérification sur le terrain Fréquence = 30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation
	Paillage plastique (CS)			Vérification visuelle de l'absence de paillage plastique sur une nouvelle plantation Fréquence = 30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation

Est modifié comme suit :

Point à contrôler	METHODOLOGIE ET FREQUENCE		
	Autocontrôle	Contrôle interne	Contrôle externe
Aire parcellaire délimitée	L'opérateur vérifie sur sa fiche CVI le classement de ses parcelles		Vérification documentaire et sur site de l'appartenance des parcelles à l'aire délimitée par rapprochement avec les plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire. Fréquence = 100% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation.
Potentiel de production	Tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable		Vérification sur le terrain et documentaire (tenue à jour par l'exploitant du potentiel de production revendicable) Fréquence=100% des nouvelles demandes d'habilitation
Encépagement Règles de proportion à l'exploitation	Tenue à jour par l'opérateur du potentiel de production revendicable		Contrôle documentaire rapprochement du CVI et des règles d'encépagement. Vérification ampélographique du cépage sur le terrain. <b>Contrôle aléatoire</b>

				Fréquence = <del>30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation</del> 100% des parcelles par opérateur contrôlé
	Traitement des plants à l'eau chaude (CS)	Attestation du pépiniériste ou facture d'achat des plants		Contrôle documentaire
	Densité de plantation			Vérification documentaire et sur le terrain <del>Contrôle aléatoire.</del> Fréquence = <del>30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation</del> 100% des parcelles par opérateur contrôlé
	Hauteur de cordon (SJ)			Vérification sur le terrain Fréquence = <del>30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation</del> 100% des parcelles par opérateur contrôlé
	Paillage plastique (CS)			Vérification visuelle de l'absence de paillage plastique sur une nouvelle plantation Fréquence = <del>30% des surfaces de chaque nouvelle demande d'habilitation</del> 100% des parcelles par opérateur contrôlé
B – Conditions de production	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
C – Récolte	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
D – Vinification – Elaboration	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
E – Conditionnement et stockage	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
F – Contrôle du produit	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
G - Obligations déclaratives	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
H - Evaluation des ODG	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
IV – MODALITES D'ORGANISATION DES EXAMENS ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	/			
A – Autocontrôle	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
B – Contrôle interne	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
C – Contrôle externe	/			
1) Déclenchement du contrôle	<p>Les dispositions du chapitre « 1) Déclenchement du contrôle » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :</p> <p>La phrase suivante : « Cependant, un système de contrôle continu peut être mis en place. »</p> <p>Est modifiée comme suit : « Cependant, un système de contrôle continu peut être mis en place <b>pour les vins conditionnés.</b> »</p>			
2) Les produits susceptibles de faire l'objet de contrôles	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
3) Détermination de la pression minimale de contrôle	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique			
4) Procédure générale : Conditions et modalités de prélèvements	/			

<p>a) Procédure générale pour les vins en vrac</p>	<p>Les dispositions du chapitre « a) Procédure générale pour les vins en vrac » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :</p> <p>Au point « Modalités du prélèvement », la phrase suivante :  « Chaque prélèvement comporte 4 échantillons :  - Un destiné à l'examen analytique  - Un destiné à l'examen organoleptique  - Deux témoins en cas de recours »</p> <p>Est modifiée comme suit :  « Chaque prélèvement comporte 4 échantillons :  - Un destiné à l'examen analytique  - Un destiné à l'examen organoleptique  - Deux témoins <b>en cas de recours</b> »</p>
<p>b) Procédure générale pour les vins conditionnés</p>	<p>Les dispositions du chapitre « b) Procédure générale pour les vins conditionnés » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :</p> <p>Au point « Modalités du prélèvement », la phrase suivante :  « Chaque prélèvement comporte 4 bouteilles :  - Une destinée à l'examen analytique  - Une destinée à l'examen organoleptique  - Deux témoins en cas de recours »</p> <p>Est modifiée comme suit :  « Chaque prélèvement comporte 4 bouteilles :  - Une destinée à l'examen analytique  - Une destinée à l'examen organoleptique  - Deux témoins <b>en cas de recours</b> »</p>
<p>c) Procédure générale des vins commercialisés à la tireuse</p>	<p>Les dispositions du chapitre « c) Procédure générale pour les vins commercialisés à la tireuse » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :</p> <p>Au point « Modalités du prélèvement », la phrase suivante :  « Chaque prélèvement comporte 4 échantillons :  - Un destiné à l'examen analytique  - Un destiné à l'examen organoleptique  - Deux témoins en cas de recours »</p> <p>Est modifiée comme suit :  « Chaque prélèvement comporte 4 échantillons :  - Un destiné à l'examen analytique  - Un destiné à l'examen organoleptique  - Deux témoins <b>en cas de recours</b> »</p>
<p>5) Contrôle en continu : Conditions et modalités de prélèvements</p>	<p>Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique</p>
<p>6) Incohérences constatées lors du prélèvement</p>	<p>Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique</p>

7) Préparation des échantillons aux examens organoleptiques et analytiques	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
8) Examen analytique	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
9) Examen organoleptique	<p>Les dispositions du chapitre « 9) Examen organoleptique » s'appliquent à l'exception des modifications ci-dessous :</p> <p>La phrase « Pour un contrôle supplémentaire issu d'un nouveau prélèvement en cas de transaction vrac, les manquements majeurs sont requalifiés en manquements graves car la non-conformité constatée à la première dégustation n'a pas été corrigée » est supprimée.</p>
V - TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	
A – Mesures correctives dans le cadre des contrôles internes	Le chapitre du plan d'inspection OIVR s'applique
B – Contrôles externes	Les dispositions du chapitre « B – Contrôles externes » ne s'appliquent pas et sont ainsi <u>intégralement remplacées</u> par le présent paragraphe et la nouvelle grille de traitement des manquements ci-après totalement réécrite du fait du passage de l'Inspection vers la Certification.
1) Rapport d'inspection de l'organisme d'inspection	
GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	<p>Tout manquement est notifié par l'OC à la partie concernée (opérateur, ou ODG s'il s'agit d'une évaluation d'ODG) et doit faire l'objet d'actions correctives et/ou correctrices proposées par l'opérateur ou l'ODG.</p> <p>Chaque manquement fait l'objet d'une mesure de traitement associée. La nature du manquement ainsi que sa récurrence déterminent la mesure de traitement associée, qui peut aller de la seule vérification de remise en conformité jusqu'au retrait d'habilitation de l'opérateur/retrait de certificat de l'ODG. CERTIPAQ peut décider d'une mesure de traitement du manquement autre que celle prévue dans la grille, dès lors que cela est justifié.</p> <p>Toute décision de l'organisme certificateur peut faire l'objet d'un appel conformément à la procédure en vigueur de CERTIPAQ.</p>

## GRILLE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

### Manquements opérateurs :

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Producteur	<b>VIGN.4.01</b>	<b>Aire délimitée</b>	Parcelle déclarée située hors de l'aire parcellaire délimitée	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Retrait partiel d'habilitation (activité production de raisin)	/
Producteur	VIGN.4.02	Aire délimitée	Fiche CVI erronée (produit revendicable non conforme)	Avertissement	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire	/
Producteur	VIGN.4.03	Aire parcellaire délimitée	Fiche CVI non tenue à jour	Avertissement	Suspension d'habilitation (activité production de raisin) jusqu'à mise en conformité	/
Vinificateur	<b>VIGN.4.04</b>	<b>Aire géographique Aire de proximité immédiate</b>	Chai situé hors de l'aire géographique et hors de l'aire de proximité immédiate	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production du chai	Retrait partiel d'habilitation (activité vinification)	/
Producteur	<b>VIGN.5.01</b>	<b>Encépagement</b>	Non-respect des règles d'encépagement (cépages autorisés, règles de proportion à l'exploitation, revendication en AOC de cépages non autorisés)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisin)	/
Producteur	VIGN.5.02	Encépagement	Fiche CVI erronée	Avertissement	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	/
Producteur	VIGN.5.03	Encépagement	Fiche CVI non tenue à jour	Avertissement	Suspension d'habilitation (activité production de raisin)	/
Producteur	<b>VIGN.6.01</b>	<b>Conduite du vignoble Densité</b>	Non-respect de la densité minimale, Fiche CVI erronée	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire	Retrait partiel d'habilitation (activité production de raisins)	/
Producteur	VIGN.6.02	Conduite du vignoble Densité	Densité Fiche CVI non tenue à jour	Avertissement	/	/
Producteur	<b>VIGN.6.03</b>	<b>Conduite du vignoble Taille</b>	Non-respect des règles de taille	Avertissement et contrôle supplémentaire de la charge sur la parcelle concernée	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Producteur	<b>VIGN.6.04</b>	<b>Conduite du vignoble Taille</b>	Vigne non taillée ou pré-taillée mécaniquement	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Retrait d'habilitation partiel (activité production de raisins)	/
Producteur	VIGN.6.05	Conduite du vignoble Taille	Non-respect de la hauteur maximale de cordon	Avertissement	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire	/
Producteur	<b>VIGN.6.06</b>	<b>Conduite du vignoble Palissage</b>	Non-respect des règles de palissage	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	/
Producteur	<b>VIGN.6.07</b>	<b>Conduite du vignoble Palissage</b>	Non-respect des règles de hauteur de feuillage après écimage	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation des parcelles concernées	/
Producteur	<b>VIGN.6.08</b>	<b>Conduite du vignoble Charge maximale moyenne</b>	Non-respect de la charge maximale moyenne à la parcelle	Avertissement et Contrôle supplémentaire sur la parcelle concernée	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin) jusqu'à mise en conformité
Producteur	<b>VIGN.6.09</b>	<b>Conduite du vignoble Etat cultural</b>	Mauvais état sanitaire	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées.	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Producteur	<b>VIGN.6.10</b>	<b>Conduite du vignoble Etat cultural</b>	Mauvais entretien du sol	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Producteur	<b>VIGN.6.11</b>	<b>Conduite du vignoble Etat cultural</b>	Parcelle en friche	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire Et si totalité de l'exploitation : suspension d'habilitation (activité production de raisins)	Retrait d'habilitation (activité production de raisin) si absence de mise en conformité dans le délai imparti (CVI, potentiel de production).	/
Producteur	<b>VIGN.6.12</b>	<b>Conduite du vignoble Autres pratiques culturales</b>	Mauvais entretien des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, talus...)	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées ou suspension de l'habilitation (activité production de raisin) si absence de mise en conformité dans le délai imparti	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Producteur	<b>VIGN.6.13</b>	<b>Conduite du vignoble Autres pratiques culturales</b>	Non-respect des dispositions concernant la maîtrise de la végétation spontanée	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	/
Producteur	<b>VIGN.6.14</b>	<b>Conduite du vignoble Autres pratiques culturales</b>	Non-respect de l'interdiction de désherbage des tournières et des talus	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	/
Producteur	<b>VIGN.6.15</b>	<b>Conduite du vignoble Autres pratiques culturales</b>	Non-respect de l'interdiction de paillage plastique	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	/
Producteur	<b>VIGN.6.17</b>	<b>Conduite du vignoble Autres pratiques culturales</b>	Absence d'attestation ou de facture prouvant le traitement des plants à l'eau chaude	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la production des parcelles concernées jusqu'à arrachage	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à arrachage	/
Producteur	VIGN.6.18	Apports organiques	Utilisation non autorisée d'apports organiques	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Suspension d'habilitation (activités production de raisins)	/
Producteur	VIGN.6.19	Irrigation	Non-respect de l'interdiction	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et contrôle supplémentaire N+1	Suspension de l'habilitation (activité production de raisins)	/
Producteur	<b>VIGN.7.01</b>	<b>Récolte</b>	Non-respect des dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)	/
Producteur	VIGN.7.03	Récolte	Parcelle non vendangée ou partiellement vendangée	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées et déclassement de la part de production concernée	Suspension de l'habilitation (activité production de raisins)	/
Producteur	<b>VIGN.7.04</b>	<b>Maturité</b>	Non-respect de la richesse minimale en sucre des raisins	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les raisins concernés	Suspension de l'habilitation (activité production de raisins)	/
Producteur	<b>VIGN.8.01</b>	<b>Rendement</b>	Dépassement du rendement autorisé	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de production en dépassement (avec obligation de preuve de	Suspension de l'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à preuve de destruction du produit pour	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
				destruction du produit) et contrôle l'année suivante	la part de production en dépassement	
Producteur	<b>VIGN.8.02</b>	<b>Rendement</b>	Dépassement du rendement maximum de production	Retrait du bénéfice de l'appellation sur toute la production	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)	/
Producteur Vinificateur	VIGN.8.03	Rendement	Absence de destruction des volumes produits au-delà des rendements autorisés	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à preuve de destruction des volumes concernés	/	/
Producteur Vinificateur	VIGN.8.04	Rendement	Absence de destruction des volumes liés à un VSI	Suspension d'habilitation (activité production de raisins) jusqu'à preuve de destruction des volumes concernés	/	/
Producteur	VIGN.8.05	Entrée en production	Revendication de la production des jeunes vignes ou des vignes surgreffées avant la date d'entrée en production	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée et déclassement d'un volume de vins (encore en stock) de la récolte considérée	Suspension d'habilitation (activités production de raisins)	/
Vinificateur	VIGN.8.06	Entrée en production	Absence de destruction de la production éventuelle de jeunes vignes ou de vignes surgreffées	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	/	/
Vinificateur	<b>CAVE.01</b>	<b>Pratiques œnologiques</b>	Non-respect de l'interdiction de pratiques œnologiques et de traitements physiques (voir le cahier des charges)	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné et Contrôle supplémentaire l'année suivante	Retrait d'habilitation (activité vinification)
Vinificateur	<b>CAVE.02</b>	<b>Pratiques œnologiques</b>	Non-respect des règles spécifiques définies dans le cahier des charges	Contrôle supplémentaire sur le produit	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	/
Vinificateur	<b>CAVE.03</b>	<b>Pratiques œnologiques</b>	Non-respect des règles relatives à l'enrichissement	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le contenant concerné	/	/
Vinificateur	<b>CAVE.04</b>	<b>Pratiques œnologiques</b>	Non-respect du TAVM après enrichissement, au stade de la vinification	Contrôle supplémentaire sur le produit	/	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Vinificateur	CAVE.05	Matériels interdits	Utilisation de matériel interdit par le cahier des charges	Avertissement et contrôle supplémentaire sur le produit	Retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de la récolte concernée	/
Vinificateur	CAVE.06	Chai	Non-respect de la capacité de cuverie définie dans le cahier des charges	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	Suspension d'habilitation (activité vinification)	/
Vinificateur	CAVE.07	Chai	Mauvais entretien du chai et du matériel	Avertissement et renforcement du contrôle sur le produit et contrôle du chai l'année suivante	Suspension d'habilitation (activité vinification)	/
Conditionneur	<b>CAVE.11</b>	<b>Conditionnement</b>	Non-respect des conditions particulières de conditionnement (bouchon, bouteille...)	Avertissement et contrôle supplémentaire sur les produits	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Conditionneur	<b>CAVE.13</b>	<b>Stockage (lieu identifié)</b>	Non-respect des règles du cahier des charges	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)	/
Conditionneur	CAVE.14	Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés	Non-respect des règles définies dans le cahier des charges	Avertissement	Perte du bénéfice de l'appellation d'un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée	/
Vinificateur Conditionneur	CAVE.15	Mise en marché à destination du consommateur	Non-respect des règles définies dans le code rural ou dans le cahier des charges	Avertissement	Suspension d'habilitation (activité vinification et/ou conditionnement) et déclassement d'un volume équivalent de vins encore en stock de la récolte considérée	/
Vinificateur Conditionneur	VIN.01	Cohérence entre les obligations déclaratives et comptabilité matière (contrôle produit)	Incohérence minime des volumes constatée entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de revendication et les justifications des mouvements de vins	Avertissement	Contrôle supplémentaire	/
Vinificateur Conditionneur	VIN.02	Cohérence entre les obligations déclaratives et comptabilité matière (contrôle produit)	Incohérence substantielle des volumes constatée entre la réalité des vins entreposés dans le lieu d'entrepôt, la déclaration de	Déclassement du lot concerné ou d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée	Déclassement du lot concerné ou d'un volume de vins encore en stock de la récolte considérée et	Suspension d'habilitation (activités vinificateur et/ou

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
			revendication et les justifications des mouvements de vins		Contrôle supplémentaire l'année suivante	transaction en vrac et/ou conditionnement)
Vinificateur	VIN.03	Assemblage des vins	Non-respect des règles d'assemblage	Avertissement	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot considéré ou déclassement d'un volume équivalent de vins de la couleur considéré et augmentation de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	/
Vinificateur	VIN.04	Vin en vrac	Non conservation en l'état (assemblage) des produits en vrac ayant fait l'objet d'un prélèvement	Avertissement et augmentation de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné et augmentation importante de la pression de contrôle (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	Suspension d'habilitation (activité transaction en vrac)
Vinificateur	VIN.05	Vin en vrac	Non conservation (circulation) des produits ayant fait l'objet d'une déclaration de transaction vrac jusqu'à la transmission des résultats par l'OC Ou avant le prélèvement pour contrôle par l'OC	Contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	Retrait de l'habilitation (activité transaction en vrac)	/
Conditionneur	<b>VIN.12</b>	<b>Vin après conditionnement Prélèvement</b>	Non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	Avertissement et contrôle supplémentaire sur les produits	Suspension de la dérogation relative au contrôle continu sur vins conditionnés Suspension d'habilitation (activité conditionnement)	/
Tous opérateurs	TRAC.01	Suivi de la traçabilité	Absence partielle ou totale de traçabilité	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Tous opérateurs	TRAC.02	Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur (En suivi)	Erronée <u>sans</u> conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	Avertissement	/	/
Tous opérateurs	TRAC.02	Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur (En suivi)	Erronée <u>avec</u> conséquence par rapport à l'habilitation ou au cahier des charges	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Tous opérateurs	TRAC.03	Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur (A l'habilitation)	Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production	Refus d'habilitation	/	/
Tous opérateurs	TRAC.04	Déclaration d'identification Engagements de l'opérateur	Absence d'information de l'organisme de défense ou de gestion de toute modification concernant l'opérateur ou affectant son (ou ses) outil(s) de production	Avertissement	Suspension d'habilitation	/
Vinificateur	TRAC.05	Déclaration de revendication	Non-respect des délais d'envoi	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire	Suspension d'habilitation
Vinificateur	TRAC.06	Déclaration de revendication	Déclaration erronée	Avertissement et correction de la déclaration	Suspension d'habilitation (activité vinification) avec éventuellement déclassement d'un volume de vins de la récolte considérée	/
Vinificateur	TRAC.07	Déclaration de revendication	Absence de déclaration de revendication	Suspension d'habilitation (activité vinification)	/	/
Vinificateur Conditionneur	TRAC.08	Information de l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan de contrôle) - vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction (ou d'une retraitaison) ou étant prêt à être mis à la consommation ; - vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national, - vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement.	Non-respect des délais de transmission des déclarations (de transaction ou conditionnement) à l'organisme de contrôle	Avertissement	Suspension d'habilitation (activité vinification ou conditionnement)	/
Vinificateur Conditionneur	TRAC.09	Information de l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan de contrôle)	Déclaration erronée	Avertissement	Contrôle supplémentaire (+1 contrôle) sur les produits (durée : jusqu'à la fin de l'année n+1)	Suspension d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction (ou d'une retraitaison) ou étant prêt à être mis à la consommation ;</li> <li>- vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national,</li> <li>- vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement.</li> </ul>				
Vinificateur Conditionneur	TRAC.10	<p>Information de l'organisme de contrôle selon les modalités définies dans le cahier des charges (et le plan de contrôle)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vin non conditionné faisant l'objet d'une transaction (ou d'une retraitaison) ou étant prêt à être mis à la consommation ;</li> <li>- vin non conditionné destiné à une expédition hors du territoire national,</li> <li>- vin allant faire ou ayant fait l'objet d'un conditionnement.</li> </ul>	Absence de déclaration	Contrôle supplémentaire (contrôle documentaire des déclarations avec vérification adéquation avec registre de cave + contrôle produit)	Suspension d'habilitation (activité vinification) et rapatriement des lots concernés ou en cas d'impossibilité : déclassement d'un volume équivalent de vins de l'AOC concernée + contrôle supplémentaire sur les produits	Retrait d'habilitation
Conditionneur	TRAC.11	Exportation hors du territoire de l'union européenne	Non mise à disposition des informations relatives au conditionnement identiques à celles figurant au registre des manipulations, et/ou non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement et/ou non mise à disposition des échantillons représentatifs des lots conditionnés	Avertissement et contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)	/
Vinificateur Conditionneur	TRAC.12	Déclaration de repli	Non-respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	Avertissement	Suspension d'habilitation	/

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
					Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Vinificateur Conditionneur	TRAC.13	Déclaration de déclassement	Non-respect des délais et modalités définies dans le cahier des charges	Avertissement	Suspension d'habilitation	/
Producteur	TRAC.14	Liste des parcelles avec pieds morts ou manquants	Absence de la liste des parcelles présentant le pourcentage des pieds morts ou manquants, dans le cas où des parcelles devraient y figurer ou liste erronée ou non tenue à jour	Avertissement et contrôle de la déclaration de récolte avec retrait du bénéfice de l'appellation pour la production éventuellement concernée	Contrôle sur l'ensemble des parcelles de l'opérateur	/
Producteur	TRAC.15	Déclaration de modification des éléments structurants	Absence de déclaration relative à la modification des éléments structurant le paysage viticole	Avertissement et contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les parcelles concernées	Suspension de l'habilitation (activité production de raisin)
Producteur	TRAC.17	Maturité	Absence de suivi de maturité	Avertissement et contrôle supplémentaire l'année suivante	Renforcement de la pression de contrôle des vins	/
Vinificateur	TRAC.18	Rendement	Absence d'attestation de livraison et de document d'accompagnement à la destruction des VSI, des VCI et autres volumes en dépassement de rendement	Avertissement avec obligation de mise en conformité dans le délai qui ne peut excéder 1 mois	Si non mise en conformité dans les délais suite au 1er constat : Retrait du bénéfice de l'appellation pour les volumes concernés (avec obligation de preuve de destruction du produit) et Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation (activité vinification) jusqu'à mise en conformité
Vinificateur	TRAC.20	Pratiques œnologiques	Registre des manipulations non renseigné en cas d'enrichissement	Avertissement	/	/
Vinificateur Conditionneur	TRAC.21	Vinification, Conditionnement	Registre des manipulations non renseigné	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur les produits	Suspension d'habilitation (activité vinification)
Conditionneur	TRAC.22	Conditionnement	Non mise à disposition des analyses avant ou après conditionnement	Avertissement	Contrôle supplémentaire sur les produits	Suspension d'habilitation (activité conditionnement)
Producteur	TRAC.26	Autres obligations déclaratives prévues dans le cahier des charges (renonciation à produire, remaniement des parcelles...)	Non-respect des modalités ou délais fixés dans le cahier des charges	Avertissement	Contrôle supplémentaire documentaire	Retrait d'habilitation

Opérateur	Numéro	Points à contrôler	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
Tous opérateurs	TRAC.27	Réalisation des contrôles	Refus de contrôle	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation	/	/
Tous opérateurs	TRAC.28	Réalisation des contrôles	Absence de réalisation du contrôle lié au non-acquittement des sommes dues à l'ODG ou à l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles	Suspension ou retrait ou refus d'habilitation	/	/

**Modalités de traitement des manquements en contrôle produit :**

PM	Manquement constaté chez le(s) opérateur(s)	Cotation			Mesure de traitement des manquements
		Mineur	Majeur	Grave	
	Refus de prélèvement			X	Nouveau prélèvement programmé dans un délai fixé par l'OC – coût du prélèvement à la charge de l'opérateur Voire Suspension d'Habilitation Voire Retrait d'Habilitation
<b>Examen analytique sur vin en vrac</b>					
	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, acide malique, acidité totale...) <i>1<sup>er</sup> examen</i>	X			Avertissement et obligation de conservation du lot et contrôle supplémentaire sur le même lot
	<i>2<sup>ème</sup> examen suite à contrôle supplémentaire sur le même lot</i>		X		Augmentation de la pression de contrôle produit (analyses) (durée : 1 an)
	<i>Récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et augmentation de la pression de contrôle produit (durée : 1 an)
	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAVNM,...) <i>1<sup>er</sup> examen</i>		X		Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et augmentation importante de la pression de contrôle produit (analyses) ((durée : 1 an)
	<i>Récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (durée : 1 an)
	<i>Plus d'1 récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et retrait d'habilitation (activités vinification et/ou transaction en vrac)
	Analyse non conforme (vin non loyal et marchand) : acidité volatile non conforme <i>1<sup>er</sup> examen</i>		X		Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et suspension d'habilitation (jusqu'à preuve de destruction du produit) et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac (analyses) (durée : 1 an)
	<i>Récidive : suite aux examens supplémentaires</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot concerné (avec obligation de preuve de destruction du produit) et retrait d'habilitation (activités vinification et/ou transaction en vrac).
<b>Examen analytique sur vin conditionné</b>					
	Analyse non conforme pour un élément pouvant évoluer favorablement (sucres, acide malique, acidité totale...) <i>1<sup>er</sup> examen</i>		X		Si action correctrice – remise en vrac du lot : Avertissement Sinon : Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot restant
	<i>Si 1 récidive</i>			X	Si action correctrice : remise en vrac du lot : Examen analytique supplémentaire du même lot (avec obligation de traçabilité) Sinon : Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et Augmentation de la pression de contrôle produit de l'opérateur (analyses) (durée : 1 an)
	<i>Plus d'1 récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot et Obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : 1 an)
	Analyse non conforme pour un élément ne pouvant pas évoluer favorablement (TAVNM, AV, SO <sub>2</sub> T...) <i>1<sup>er</sup> examen</i>		X		Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et augmentation (+1 contrôle) de la pression de contrôle produit (analyses) (durée : 1 an)
	<i>Si 1 récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : 1 an)
	<i>Plus d'1 récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation du lot restant et retrait d'habilitation (activité de conditionnement)
	Analyse non conforme (non loyal et marchand) acidité volatile non conforme <i>1<sup>er</sup> examen</i>		X		Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant (avec obligation de preuve de destruction du produit restant) et suspension d'habilitation (jusqu'à preuve de destruction du produit) et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise (durée : 1 an)
	<i>Récidive</i>			X	Retrait du bénéfice de l'appellation sur le lot restant (avec obligation de preuve de destruction du produit) et Retrait d'habilitation (activité conditionnement)

CONDITIONNE	1er passage	2ème passage (examen du témoin)
<b>EO non-conforme : défaut mineur* et acceptabilité du produit au sein de la famille</b>	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin sinon Avertissement	Avertissement
	<i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin</i>	
<b>EO non-conforme : défaut majeur* et acceptabilité du produit au sein de la famille</b>	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin Sinon examen supplémentaire d'un lot	Examen supplémentaire d'un lot
	<i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin</i>	
<b>EO non-conforme : défaut grave* et/ou non-acceptabilité du produit au sein de la famille</b>	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin  Sinon : - <u>Pour l'AOC Saint-Péray mousseux</u> : retrait du bénéfice de l'AOC** et augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an  - <u>Pour les autres AOC Crus du Nord (dont Saint-Péray vin tranquille)</u> : retrait du bénéfice de l'AOC** et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an	- <u>Pour l'AOC Saint-Péray mousseux</u> : Retrait du bénéfice de l'AOC** et augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an  - <u>Pour l'AOC les autres AOC Crus du Nord (dont Saint-Péray vin tranquille)</u> : retrait du bénéfice de l'AOC** et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an
	<i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin</i>	

MR : Mesure correctrice

\*Récurrence –non-conformité sur examen supplémentaire suite à sanction - la sanction est aggravée par un renforcement de la pression de contrôle, soit pour un manquement :

- Mineur récurrent : avertissement + examen supplémentaire d'un lot - Durée : 1 an
- Majeur récurrent : avertissement + obligation de contrôle produit systématique - Durée : 1 an
- Grave récurrent : perte du bénéfice de l'AOC\*\* et obligation de contrôle produit systématique en pré-mise pendant 1 an et si > 1 (sur 2 années consécutives) récidive : Retrait du bénéfice de l'AOC et retrait d'habilitation (activité conditionnement)

\*\* Si le lot ou une partie est déjà mis en marché (à destination du consommateur) : déclassement du lot avec rapatriement ou, en cas d'impossibilité, examen organoleptique sur tous les lots conditionnés– durée : 1 an

\*\* Au regard du résultat des contrôles, de l'historique de l'opérateur et du contexte, CERTIPAQ peut décider du caractère libératoire de l'examen supplémentaire.

\*\*\* La demande de requalification est adressée à l'organisme de contrôle sous un délai de 15 jours maximum à compter de la notification du manquement à l'opérateur. Le lot concerné n'est donc pas commercialisable jusqu'au résultat du contrôle dans l'AOC Côtes du Rhône.

VRAC	1 <sup>er</sup> passage	2 <sup>ème</sup> passage	3 <sup>ème</sup> passage	4 <sup>ème</sup> passage
<b>EO non-conforme : défaut mineur* et acceptabilité du produit au sein de la famille</b>	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin <b>Sinon Avertissement</b>	<b>Avertissement</b>	<b>Avertissement</b>	<b>Avertissement</b>
<b>EO non-conforme : défaut majeur* et acceptabilité du produit au sein de la famille</b>	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin <b>Sinon contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot)</b>  <i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin ou d'un nouveau contrôle du lot</i> <i>MR : Correction immédiate du critère mis en cause – sans possibilité d'assemblage</i>	<b>2<sup>ème</sup> prélèvement du lot non conforme :</b> Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin du lot (2 <sup>ème</sup> prélèvement) <b>Sinon augmentation de la pression de contrôle (+1 contrôle) pendant 1 an</b>  Témoin du lot 1 <sup>er</sup> prélèvement non conforme : <b>Contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot)</b>	<b>2<sup>ème</sup> prélèvement du lot non conforme :</b> Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin du lot (2 <sup>ème</sup> prélèvement) <b>Sinon Augmentation de la pression de contrôle (+1 contrôle) pendant 1 an</b>  Témoin du lot 2 <sup>ème</sup> prélèvement non conforme : <b>Augmentation de la pression de contrôle (+1 contrôle) pendant 1 an)</b>  <i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin</i> <i>MR : Correction immédiate du critère mis en cause – sans possibilité d'assemblage</i>	<u>Témoin du lot 2<sup>ème</sup> prélèvement non conforme</u> <b>Augmentation de la pression de contrôle (+1 contrôle) pendant 1 an</b>
<b>EO non-conforme : défaut grave* et/ou non-acceptabilité du produit au sein de la famille</b>	Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin <b>Sinon retrait du bénéfice de l'AOC et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation</b> <b>Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an</b>  <i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin ou requalification</i>  <i>MR : Correction immédiate du critère mise en cause – sans possibilité d'assemblage</i>	<b>2<sup>ème</sup> prélèvement du lot non conforme (suite à un 1<sup>er</sup> manquement Majeur au 1<sup>er</sup> passage) :</b> Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin du lot (2 <sup>ème</sup> prélèvement) <b>Sinon retrait du bénéfice de l'AOC et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation</b> <b>Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an</b>  Témoin du lot 1 <sup>er</sup> prélèvement non conforme : <b>Retrait du bénéfice de l'AOC et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation</b> <b>Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an</b>  <i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin du lot (2<sup>ème</sup> prélèvement) ou requalification</i>  <i>MR : Correction immédiate du critère mise en cause – sans possibilité d'assemblage</i>	<b>2<sup>ème</sup> prélèvement du lot non conforme (suite à un 1<sup>er</sup> manquement Majeur au 2<sup>nd</sup> passage) :</b> Eventuelle demande de l'opérateur d'examen du témoin du lot (2 <sup>ème</sup> prélèvement) <b>Sinon retrait du bénéfice de l'AOC et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation</b> <b>Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an</b>  Témoin du lot 2 <sup>ème</sup> prélèvement non conforme : <b>Retrait du bénéfice de l'AOC et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation</b> <b>Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an</b>  <i>MR : blocage du lot si demande d'examen du témoin du lot (2<sup>ème</sup> prélèvement) ou requalification</i>	<b>Retrait du bénéfice de l'AOC et possibilité de requalification*** du produit en AOC Côtes du Rhône sous la condition de satisfaire à un contrôle externe supplémentaire du produit dans ladite appellation</b> <b>Augmentation de la pression de contrôle (doublement des contrôles) pendant 1 an</b>

MR : Mesure correctrice

\*Récurrence –non-conformité sur examen supplémentaire suite à sanction - la sanction est aggravée par un renforcement de la pression de contrôle, soit pour un manquement :

- mineur récurrent : Avertissement et contrôle supplémentaire sur un lot – durée : 1 an

- majeur récurrent : Contrôle supplémentaire sur le même lot (exigence de traçabilité sur le lot) contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction vrac - durée : 1 an

- grave récurrent : Retrait du bénéfice de l'AOC et contrôle systématique de tous les produits faisant l'objet d'une transaction en vrac – durée : 1 an. Si >1 récurrence : retrait du bénéfice de l'AOC et retrait d'habilitation pour l'activité de vinification et/ou transaction en vrac

\*\* Coût de prélèvement à la charge de l'opérateur

\*\*\* La demande de requalification est adressée à l'organisme de contrôle sous un délai de 15 jours maximum à compter de la notification du manquement à l'opérateur. Le lot concerné n'est donc pas commercialisable jusqu'au résultat du contrôle dans l'AOC Côtes du Rhône. Dans le cas d'une requalification en AOC Côtes du Rhône, le lot peut être assemblé.

## Manquements ODG :

Numéro	Thématique	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
O1	Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Refus caractérisé de contrôle ou d'accès à certains documents	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat	/
O1	Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Plan d'actions suite à un manquement mis en œuvre au-delà du délai maximal convenu, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation documentaire supplémentaire
O1	Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Plan d'actions suite à un manquement mis en œuvre au-delà du délai maximal convenu, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O2	Organisation de l'ODG	Défaut de maîtrise des moyens humains et techniques dans le cadre du contrôle interne, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation documentaire supplémentaire
O2	Organisation de l'ODG	Défaut de maîtrise des moyens humains et techniques dans le cadre du contrôle interne, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O2	Organisation de l'ODG	Anomalie dans la modification ou absence de la convention de délégation	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O2	Organisation de l'ODG	Absence de mise à jour des documents	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat
O3	Gestion des informations	- Anomalie relative à la gestion des demandes d'habilitation et à leur transmission le cas échéant aux autres ODG - Anomalie relative à la transmission des demandes d'habilitation à l'organisme de contrôle (déclarations d'identification, rapports de contrôle interne...)	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Retrait ou suspension de certificat
O3	Gestion des informations	Absence de mise à disposition du cahier des charges ou du plan de contrôle	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat
O3	Gestion des informations	Absence de mise à jour ou de mise à disposition de la liste des opérateurs identifiés	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat

Numéro	Thématique	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
O4	Réalisation des contrôles internes	Non-respect des fréquences ou des méthodes de contrôle	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4	Réalisation des contrôles internes	Contrôle(s) réalisé(s) au-delà de la période de référence imposée, sans justification	/	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire
O4	Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG (hors habilitation)	/	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire
O4	Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG (hors habilitation)	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4	Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG (dans le cadre de l'habilitation)	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4	Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG (dans le cadre de l'habilitation)	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat	/
O4	Réalisation des contrôles internes	Absence d'archivage des rapports de contrôle interne ou des documents permettant de le justifier, aboutissant à une difficulté à évaluer les pratiques de l'ODG	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Suspension ou retrait de certificat
O4	Réalisation des contrôles internes	Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC : absence d'analyse de l'étendue du manquement ou non présentation à l'OC d'un plan d'action lorsque cela est nécessaire.	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4	Réalisation des contrôles internes	Insuffisances dans l'analyse de l'étendue du ou des manquement(s), ou dans la mise en œuvre du plan d'actions	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat
O5	Suites aux contrôles internes	Retard dans le suivi des manquements	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire

Numéro	Thématique	Libellés des manquements	Mesure de traitement en 1er constat	Réurrence Mesure de traitement en 2ème constat	Réurrence Mesure de traitement en 3ème constat
O5	Suites aux contrôles internes	Absence de suivi des manquements des opérateurs	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O6	Dégustateurs le cas échéant	Absence de proposition de dégustateurs formés ou absence de représentation de l'ensemble des collègues requis	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O6	Dégustateurs le cas échéant	Formations des dégustateurs non conformes aux dispositions prévues	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat